Литературное приложение к журналу Всё для женщины

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ЮГУ РОССИИ:

КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ЮГУ РОССИИ. РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ.
ТАГАНРОГ.
ИСТОРИИ И РЕЦЕПТЫ
КУЛИНАРНОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ ПО ЮГУ РОССИИ. РОСТОВСКАЯ ОБЛАСТЬ.

Светлана Морозова

SHOUT
SHARE IT

Annotation

Вы совершите увлекательный круиз по мультинациональной кухне Таганрога, познаете секреты простой и вкусной еды от коренных таганрожцев и окунетесь в уникальную историю города, который чуть не стал столицей России. Здесь есть старинные семейные рецепты, а также рецепты зарубежных блюд, которые приобрели новый колорит, благодаря кулинарным хитростям местных жителей. Вы узнаете много интересного, откроете для себя специфику пляжной еды, местных названий заготовок и блюд, таких как «томат» по-таганрожски, «белый корень», «армянчики», «сальники»… Приятный бонус: лайфхаки от местных знатоков еды. Например: как использовать баранину, как сварить правильный бульон, как есть тюльку, как сделать хрустящую жареную рыбу, как правильно выбрать продукты на рынке… Одним словом, настоящий гастрономический рай, который вы легко сможете организовать у себя дома.

- Светлана Морозова
  - От автора
  - Почему здешняя кухня — лучшая
  - Зима. «Наполеон», рыба в белом маринаде и «рыжий» борщ
    - Наше зимнее повседневное меню
    - Зимний «рыжий» борщ
    - Бульон «Еврейский пенициллин»
    - Бульон на бычьем хвосте
    - Рассольник с кислыми огурчиками
    - Суп с фасолью, любимый
    - Харчо, каким он должен быть
    - Суп с клецками
    - Старинные семейные рецепты. Курица в луковом желе
    - Макароны по-флотски: четыре тонкости простой еды
    - Бефстроганов, не графская еда
    - Креветки, обжаренные в «зеленом» масле
    - Рыбные котлетки с… медом
    - Пожарские котлеты в топленом масле
    - Паштет сливочный
    - «Икра» из свеклы
    - Капуста по-гурийски
    - Мандариновый торт-суфле

- Торт «Мишка»
- Грушевый пирог

- Новогодний праздничный стол
  - Новый год по таганрогским традициям: без майонеза, но с императором
  - Солянка праздничная сборная
  - Рыба под белым маринадом
  - Нежное рыбное суфле с сыром маскарпоне
  - Классическая баранья нога
  - Клюквенный соус с мятой, имбирем и лимонной цедрой
  - Курник праздничный
  - Блинчатый пирог с релишем и рыбой
  - Утка-леденец с апельсинами
  - И, наконец, «Наполеон» — король Новогоднего стола
- Весна. Тюлька, зеленый борщ и куличи
  - Когда все дома: мы и зайчик
  - Когда в Таганрог приходит весна?
  - Тюлечка. Инструкция к поеданию
  - Зеленый борщ с воспоминаниями об осетре
  - Весенний суп с взбитым яйцом
  - Пузанок, буркун и бегунок
  - Старинные семейные рецепты. Французский салат моей бабушки, или «Немного солнца в зеленой траве»
  - Весенняя еда в Таганроге
  - Пирожки весенние с яйцом и зеленью
  - Жареная кефаль на подушке из карамелизированного лука
  - Икряники с молодой капустой
  - Кабачковая икра
  - «Свинячка» с крупной солью
  - Заливной пирог с молодой капустой
  - Рулетики из зелени с сыром
  - Салат с грушей и острым сыром
  - Зеленый соус к жареному мясу
  - Пхали из свежей свекольной ботвы
  - Пхали из свежего шпината
  - Оладьи со взбитой клубникой
  - Весна, Танаис и мой большой кулинарный факап
  - Пирог из молодой моркови
  - Любовь и еда
  - Ростбиф английский

- Пасхальное настроение. Куличи кружевные и плотные
- Бабушкин кулич
- Монастырский кулич

- Лето. Поваренная книга Чеховых, икра из «синеньких» и рыба с белым корнем
  - О, икра!
  - Старинные семейные рецепты. Как готовила икру моя бабушка
  - Богудония, белый корень и сула
  - Рыба в томатном маринаде по-таганрогски
  - Постный борщ, отрада глаз и желудка
  - Лапша ручной работы, или как быстро стать Золушкой
  - Суп куриный с домашней лапшой
  - Котлеты — наша любовь
  - Зразы говяжьи
  - Фаршированные перцы и много чего еще
  - Фаршированные помидоры по-чеховски
  - Сладкие перцы, фаршированные овощами и чечевицей
  - Соус по-таганрогски
  - Мусака — греческий след в Таганроге
  - Хортарика — привет из Греции
  - Трава у дома, или как приготовить пирог с щавелем
  - Пирог со щавелем — просто и со вкусом
  - Салат с юной тыквой и белым луком
  - Еда на пляже
  - Сезон заготовок, будь они…
  - Старинные семейные рецепты. Кислые огурцы
  - Огурцы в тыкве
  - Маринованные помидоры
  - Томат домашний
  - Лечо любите?
  - Соус к мясу из красной смородины
  - И, конечно, варенье
  - Яблочное варенье с корицей
- Осень. Дом Вальяно, «армянчики» и император Александр Первый
  - Наш парк, придуманный внуком Екатерины Великой
  - Вяленая рыба, местная гордость
  - Фаршированная лососем савойская капуста

- Мясо в корочке из майорана
- Грудинка, томленая в луковой шелухе
- Тушеные потрошки
- Донской рыбный пирог и неожиданный лайфхак
- Сациви, ореховое счастье
- Фаршированные перепелки в гнездышке из слоеного теста
- Старинные семейные рецепты. Сальники
- #Моестрашноесоветскоедетство, или каково родиться 10 ноября
- «Армянчики» и другие радости нашего городка
- Айва: моя трудная любовь
- Рагу с айвой
- И вот варенье. Айва с орехами в красной смородине
- Оладушки на теплом кефире
- Яблочное изобилие и польский след
- Старинные семейные рецепты. Яблочный соус
- Маринованные виноград и арбуз
- Маринад для арбузов и винограда
- И еще один маринад, для консервирования арбуза с чесноком и медом
- Тыквенный пирог с горьким шоколадом

Светлана Морозова
Кулинарное путешествие по югу России: Таганрог. Истории и рецепты

От автора

«Главное — будьте веселы. Смотрите на жизнь не так замысловато; вероятно, на самом деле она гораздо проще. Да и заслуживает ли она, жизнь, которой мы не знаем, всех мучительных размышлений, которыми изнашиваются наши российские умы, — это ещё вопрос».

А. П. Чехов

Это случилось много лет назад, в Варшаве. Мы тогда жили там семьей: мой муж, я и наш четырехлетний сын.

Мой супруг — реставратор, очень известный. Специализация — антикварная мебель, алтари, иконостасы, прочее в том же духе. Соответственно и клиенты его были людьми, скромно сказать, небедными. Появляясь в его мастерской, они упоминали о своих диетах, экзотических предпочтениях и прочих изысках.

Как-то раз муж попросил меня приготовить «русский обед» для трех пар — немцы, поляки и один норвежец с женой-итальянкой. Все очень состоятельные и ведущие здоровый образ жизни.

Мучения мои не описать словами. Что приготовить для этой блестящей публики? Голову сломала, пока думала. Потом плюнула и сварганила самые любимые наши таганрогские блюда. Помню, сделала харчо, баклажанную икру, какое-то мясо, не помню точно какое…

В общем, было что съесть.

Гости пришли, сели и… все подчистую съели!

А вы же знаете русских хозяек: если на столе пустовато — позор! Я начала доставать из холодильника домашнюю еду.

В ход пошли котлеты и соленые огурцы. Вчерашние пирожки с картошкой. Сказать, что я была в ужасе — ничего не сказать. Я подкладываю, они съедают… Ни слова о диетах.

В общем, сожрали все, что имелось в доме готового. Только торт не смогли. Помню, кто-то из женщин попросил с собой последний пирожок.

С тех пор я не слишком верю рассказам о диетах, если рядом есть наша вкусная еда.

Это я все к чему… Да к тому, что я с трепетом думаю о вас —

человеке, который взял в руки эту книгу. И вовсе не потому что я — автор и надышаться не могу на обложку со своей фамилией. Нет, меня заботит одно: как влюбить вас в мой Таганрог, в его людей, в его улицы и дома, в его смешные особенности и нешуточные правила, в том числе в кулинарии.

Потому что только по бесшабашности я вообще осмелилась написать книгу о старинном и непростом городе, да еще предложила свои семейные рецепты блюд!

Ангел-хранитель Таганрога

Но вот что правда: мне невероятно повезло — я родилась в семье, которая поколениями жила в одном районе центра Таганрога, ходила в одни и те же школы, а на старинной карусели в парке вертелись минимум пять поколений моей семьи.

Моя бабушка была после революции «лишенкой», а один из дедов — главным инженером огромного завода. Мои родители искренне считали, что лучше города на свете нет, и передали это убеждение мне.

А еще мне досталась целая коллекция правил, рецептов и рекомендаций на все (почти) случаи жизни.

Моя бабушка, женщина ироничного склада ума, как-то объяснила мне, тогда подростку, золотое правило семейной жизни.

— Никогда, никогда не говори в обществе, что твой муж дурак, — учила она.

— Но, бабушка, а если он вправду дурак?

— Дурак или нет, это никому не известно, но что ты — жена дурака, понятно всем и с твоих же слов.

Доходчиво.

А какие истории она рассказывала о старинных таганрогских семьях… И о том, как важны общие обеды, и на чем в кухне можно экономить, а на чем никогда нельзя.

Так что, наверное, эта книга — благодарность за жизнь и Таганрогу, и моей семье.

От всей души надеюсь, что книга окажется вам полезной. Или хотя бы немного развлечет.

Почему здешняя кухня — лучшая

Между домами, где родились Антон Чехов и Фаина Фельдман, которая потом стала Раневской, всего два квартала вверх по Тургеневскому переулку. Это центр города и средоточие гастрономической жизни — недалеко Центральный рынок, лучшие рестораны и кондитерские. Голодным тут остаться невозможно.

Впрочем, в старинных таганрогских семьях кормят все равно вкуснее. Именно там сохраняются рецепты от прабабушек, которые, не напрягаясь, воспроизводят правнучки. Гурманы с удивлением распознают в них итальянские, греческие, армянские и французские блюда. А им отвечают: «Ой, да бросьте! Это же наша, таганрогская кухня. Мы так испокон веку готовим…»

Правы и те, и другие.

Степь, обрыв, море. Чистые родники, плодородная земля. Пресное море, полное рыбой, и степь, изобильная дичью. Ясно же, что не Петр Первый оценил всю прелесть этого места.

Сначала на мыс, который спустя две тысячи лет станет Таганрогом, пришли греки. Древние греки, потому что дело было за семь веков до рождения Христа. Построили эмпорий (временное торжище) и стали таскать отсюда рыбу и зерно. Взамен привозили оливковое масло и вино.

Аборигены приучались к античной цивилизации, с грустью разбавляя вино водой. Но закусывали сыром по афинским и спартанским рецептам. Жили.

Прошло больше тысячи лет, греков вытеснили кочевники. Однако даже степнякам не прожить было без торговли. И в XII веке на мысу построили Портопизано — небольшой городок италийских торговцев, выходцев из Пизы. И снова вино, масло, лакомства и рецепты.

Прошло еще несколько сотен лет. Кочевников потеснили османы. Итальянцам пришлось покинуть насиженное место. И вот тогда сюда прибыл Петр.

По письмам и хроникам можно восстановить важный для Таганрога день.

Памятник Петру Первому

27 июля 1696 года было жарко и безветренно. Поэтому, не боясь волн, вдоль мыса Таганий Рог двигались несколько казачьих лодок. В лодках находились люди, но сети они не забрасывали. В руках некоторые держали длинные шесты и длинные веревки с грузиками — для промерки глубин вдоль побережья мыса.

В одной из лодок распоряжался процессом высокий человек в диковинном по тем временам европейском платье. Это и был русский царь Петр Алексеевич Романов.

Он собирал данные для решения важного вопроса: закладывать ли русскую крепость на мысе Таганий Рог.

И вот тут, уверена, к самым разным доводам «за» присоединился еще один, не военный, не стратегический. Но очень важный. Можно предположить, что на берегу Его величество поджидал котел с вкуснейшей ухой, где рыбы было больше, чем юшки.

Хорошая еда с мужчиной творит чудеса, мы знаем. И в тот день царь решил, что заложит на этом месте новую русскую крепость. Троицкую на Таганроге.

Петр Алексеевич слов на ветер не бросал. Повелел — и сделал. Построил казармы, порт и церковь. Собственноручно начертил план города.

«Советовалъ разводить сады и сеять травы, въ особенности майеранъ и розмаринъ. Рыбнымъ промысломъ интересовался и выписывалъ изъ Таганрога балыки», — пишет таганрогский краевед XIX века Павел Филевский.

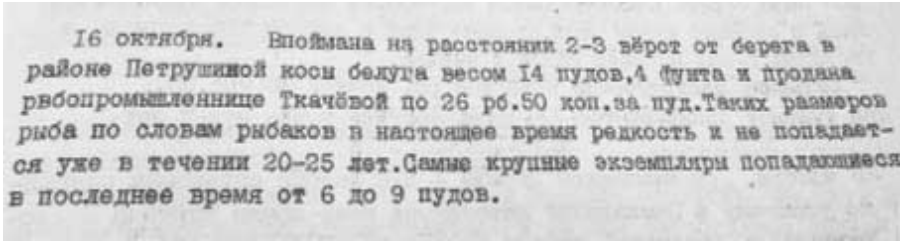
Но зловредные турки царю помешали. Не иначе как из зависти. В итоге, не поборов Османскую империю, Петр отыгрался на шведах. А столицу стал строить на севере. Таганрог же остался.

Прошло чуть более пятидесяти лет, и в царствование Екатерины Второй на территории города было объявлено право «порто франко». Сладкое слово для всех торговцев: право беспошлинной торговли.

Неудивительно, что сюда стали съезжаться купцы из средиземноморских стран: Греции, Турции, Италии. Прибыли армяне. Скромно просочились евреи. Вместе с купцами в Таганрог приехали и остались пекари, повара, мясники, основатели вполне аутентичных остерий и тратторий, греческих кондитерских и турецких кофеен.

«Таганрог — это греческое царство, — писали в 1877 году. — Греческие кофейни заполнялись шкиперами, комиссионерами, маклерами. Кота в помещении городского сада звали Фемистокл».

Итальянцев тут тоже хватало. Они плотно обсели порт. Ведь именно через него шла торговля пшеницей сорта «Таганрог», из которой делали лучшую пасту.



16 октября. Вполмана на расстоянии 2-3 вёрст от берега в районе Петрушиной косы белуга весом 14 пудов,4 фунта и продана рыбопромышленнице Ткачёвой по 26 рб.50 коп.за пуд.Таких размеров рыба по словам рыбаков в настоящее время редкость и не попадается уже в течении 20-25 лет.Самые крупные экземпляры попадающиеся в последнее время от 6 до 9 пудов.

Из газеты «Таганрогский вестник». 1909 г.

В 1833 году (в России еще крепостное право вместе с репой, лебедой и ржаным хлебом!) в одной из портовых остерий молодой капитан Гарибальди встретил революционера Кунео и поклялся посвятить жизнь освобождению родины.

Что они ели при этом? Да пасту. Пасту! В Таганроге. А Гарибальди, даром что революционер, пришел с грузом апельсинов и лимонов. Для Таганрога.

Чем еще уже тогда славилась кухня города?

Армяне традиционно предлагали острые соленья и шашлык. Пригородные рыбаки волокли туши осетров в два человеческих роста и продавали черную икру на ведра.

В огородах хозяйничали болгары, поэтому «синенькие» и «болгарский» перец появились в Таганроге уже при внуке Екатерины.

Вот так и получилось, что кулинарные привычки разных народов стали основой чудесной таганрогской кухни.

Зима. «Наполеон», рыба в белом маринаде и «рыжий» борщ

Наше зимнее повседневное меню

В Таганроге только весной и осенью можно ходить величаво и с достоинством. Не торопясь, гулять по старинным улицам и глазеть на вечные волны с набережной.

Летом жители города не ходят. Они перебегают мелкими шажками от одной тени деревьев до другой, от одного кондиционера — к ближайшему. Зной быстро высушивает мысли о величавости.

Зимой другая история. С моря дует противный влажный ветер, а под ногами скользко. То оттепель, то мороз. И тоже приходится быстро-быстро перебирать ногами, чтобы удержаться на обледенелом асфальте.

Одна мысль поддерживает желание жить и радоваться: вот доберусь до дома, а там борщ горячий! Или суп. И пироги. И вообще, скоро Новый год, а там и весна уже не за горами. Но до праздника еще дожить нужно, поэтому давайте поговорим о повседневной зимней еде. И начнем с борща.

Зимний «рыжий» борщ

Да почему же рыжий? Очень просто: в нем нет свеклы. Да, повторю еще раз для тех, кто не поверил: в нашем классическом таганрогском борще нет свеклы. Вместо нее есть спелые помидоры и домашняя томатная паста. Потому и борщ — веселый и рыжий.

Мой папа, по происхождению казак из станицы Милютинской, презрительно говаривал: «Бурак — кацапская еда». Не толерантно, признаю. Но — говорил.

В Таганроге к борщу отношение сакральное. Борщ готовят в обязательном порядке на поминки, его могут подать для старшего поколения на свадьбу, юбилей или просто встречу друзей. Был бы борщ хорош, а повод его съесть найдется!

А какой борщ считается хорошим? Думаете тот, в котором много мяса? Не угадали. Главное, чтобы в борще капуста была, как ныне модно говорить, альденте. То есть слегка приваренная, буквально две минуты. Она должна деликатно похрустывать при съедении. Именно деликатно, чуть-чуть.

Зимний Таганрог

Моя бабушка передала мне семейный лайфхак. Когда в борщ закладывается капуста, нужно подождать первых пузырьков. Значит, борщ закипает. С этого момента вслух или про себя, не торопясь, прочтите «Отче наш». И выключайте огонь.

Тогда ваш борщ пройдет строгую ценительскую комиссию старых таганрогских хозяек. А вот если капуста окажется мягкой,

то… вам могут посоветовать его и вылить. Все равно «это» есть нельзя.

А теперь о том, какой борщ есть не только можно, но и нужно.

Что нужно

1 кг говядины на косточке (идеальный вариант — бычий хвост, если найдете), но можно взять и домашнюю курицу, и даже утку

1 крупная сочная морковь

2 луковицы

200 г домашней томатной пасты (можно заменить на томаты в собственном соку плюс 2 ст. л. томатной пасты)

500 г свежей капусты (найдите белую, сочную)

3–4 картофелины

1 пучок зелени (укроп и петрушка поровну)

50 мл растительного масла, соль, острый красный перец по вкусу

Как готовить

Сварите крепкий прозрачный бульон из мяса и четырех литров воды. Мясо кладите в холодную воду, ставьте на слабый огонь и забудьте о бульоне на три часа. Только пену снимите.

Когда мясо станет мягким, выньте его, уберите кости, нарежьте мякоть на небольшие кусочки и отправьте обратно.

Улицы Таганрога

Теперь готовим зажарку. Отнеситесь с почтением к этой части: от вкуса заправки зависит, в основном, вкус борща.

Очищенные и нарезанные мелкой соломкой морковь и лук поджарьте на растительном масле 7–10 минут на среднем огне. Когда лук станет прозрачным, лейте в сковороду томатную пасту или пюрированные помидоры с пастой. Жарьте еще 7–10 минут, убавив огонь до слабого.

Улицы Таганрога. Каменная лестница

Я люблю добавлять в зажарку жидкую составляющую от лечо. Тогда зимой борщ будет пахнуть летом и сладким перцем. Добавьте еще красного острого перца — по вкусу.

Пока зажарка томится, отправьте в кастрюлю картофель, нарезанный брусочками. Когда картофель сварится, добавляйте к бульону зажарку и затем очень тонко нарезанную капусту с зеленью. Солите, пробуйте. И читайте «Отче наш»!

Ваш рыжий пахучий таганрогский борщ готов.

Лайфхак для вкусного бульона

Кажется, нет ничего проще, чем сварить бульон. Так и есть, если вы знаете три правила.

Правило первое. *Мясо. Мясо должно быть с косточкой (говядина) — мозговой или хрящевой, курица должна быть бульонная (почтенного возраста, но свежая).*

Правило второе. *Варка. Бульон варят в среднем 2,5–3 часа. Заливают мясо холодной водой. Если он закипит слишком быстро, получится мутноватым. При слишком слабом нагреве вкус бульона будет хуже. Лучше всего, если до закипания бульона пройдет 30–40 минут.*

Правило третье. *Прозрачность. По максимуму собирайте пену. Можете даже процедить бульон, если вас не устраивает его прозрачность.*

Бульон «Еврейский пенициллин»

Так называют крепкий куриный бульон, приготовленный по стандартам еврейских бабушек. Им не только насыщаются, но и лечатся — при простуде, бронхите, упадке сил.

Что нужно

на 5-литровую кастрюлю — свежая курица, не бройлер, целиком

по паре морковок и средних луковиц

веточка сельдерея, букетик из петрушки и укропа

3–4 лавровых листа, несколько горошин черного перца

соль по вкусу в конце приготовления

Как готовить

Курицу хорошенько вымыть, разрезать на куски. Очистить овощи, но не резать. Зелень связать в букет нитью.

Заложить в кастрюлю все ингредиенты бульона одновременно и варить 3 часа, снимая шумовкой пену. На маленьком огне! В конце третьего часа варки посолить.

Когда бульон готов, вынуть из него все — и мясо, и приправы.

С курицей поступайте, как вам угодно: хоть разберите на кусочки, хоть выбросьте вообще. Все остальное точно выбросьте. А бульон процедите через чистую тряпочку. Можно даже два раза.

Это и есть «еврейский пенициллин». Его можно есть как отдельное блюдо, а можно использовать как основу для супов.

Бульон на бычьем хвосте

Самым вкусным говяжьим бульоном я считаю тот, что сварен из бычьего хвоста. Он не жирный и очень наваристый из-за большого количества хрящевых косточек. К тому же, почти не требует процеживания.

Что нужно

на 5-литровую кастрюлю — 1,5 кг крупно порубленного бычьего хвоста

по 2 штуки моркови и лука (крупных)

10–12 горошин черного перца

2–3 лавровых листа

соль по вкусу

Как готовить

Вымойте мясо так, чтобы в бульон не попали мелкие кусочки, оставшиеся после рубки.

В кастрюлю заложите все ингредиенты бульона и варите 3–3,5 часа на медленном огне. Снимайте пену столько, сколько она будет образовываться. В конце варки посолите. Как правило, бульон получается прозрачный, но, если хочется совсем чистый, процедите его.

Этот бульон идеально подойдет для приготовления борща, рассольника или фасолевого супа.

Рассольник с кислыми огурчиками

Смешно, но в нашей семье, которая совершенно не использует свинину для бульона, исключительно для рассольника делается бульон на свинячьих ребрышках.

И да, вот тут — без шуток! — нам не обойтись без сакраментального подвала. Помните легенду о дореволюционных рецептах? «Если гости на пороге, пошлите кухарку в подвал за буженины, ветчиной, огурцами и прочим». В общем, открываем наши заготовленные летом огурчики.

Как готовить

Сначала сварите бульон на ребрышках — на 3 литра воды около килограмма мяса. Принцип одинаков для любого бульона: кладите мясо в холодную воду, ставьте на слабый огонь и забывайте на 2–3 часа.

Только в этот бульон добавьте лавровый лист, несколько ягод можжевельника, 1 гвоздичку и луковицу в шелухе. Потом все это мы уберем.

Пока бульон готовится, отдельно сварите 100–150 г перловой крупы до мягкости. Промойте холодной водой и отставьте в сторону. Количество крупы определяйте сами — кто-то любит погуще, кто-то наоборот.

Готовый бульон процедите, мясо нарежьте порционными кусочками и верните обратно в кастрюлю.

Теперь зажарка. На 2 ст. л. растительного масла поджарьте натертую крупную морковь, 1 крупную луковицу полукольцами. Когда овощи станут мягкими, добавьте 3–4 натертых на терке соленых огурчика. Потомите еще 5–7 минут и долейте 100 мл огуречного рассола.

В банке моих огурцов непременно есть горькая перчинка. Я ее обычно шинкую и отправляю в сковородку к зажарке.

Когда готовы бульон, крупа и зажарка, соединяем их вместе, солим, перчим и доводим до кипения. Пробуйте суп — он должен быть приятно кисленьким и острым.

В финальной части я посыпаю его сверху рубленой зеленью, петрушкой и укропом.

Суп с фасолью, любимый

В детстве я любила его больше остальных первых блюд. Да и сейчас ничего не изменилось. Особенность нашего фасолевого супа в том, что к нежному куриному бульону добавляют копченое мясо в зажарке.

Как готовить

Итак, сварите крепкий прозрачный куриный бульон. Идеально из домашней курочки. Если такой нет, можно из крылышек.

Раньше бабушка моя на ночь замачивала крупную белую фасоль, затем отдельно варила. Я, лентяйка, промываю консервированную фасоль из банки.

Зажарка делается из традиционных моркови и лука, но к ней добавляют нарезанную соломкой копченую грудинку или куриное карпаччо. На растительном масле обжаривают сначала мясо, затем добавляют овощи. Я люблю добавить немного тмина и сушеного чабреца.

Этот суп должен быть густым, так что не жалейте фасоли и зажарки!

Когда есть бульон, зажарка и фасоль, соединяйте их, доводите до кипения, солите и закидывайте зелень.

Наверное, вы уже поняли, что в Таганроге без петрушки, укропа, кинзы или мяты никак не обойтись.

Харчо, каким он должен быть

Мой папа в молодости занимался альпинизмом. Потом женился, появилась я, и хобби угасло. Но послевкусие осталось.

Как выяснилось, веселые люди, которые приезжали к нам домой поздней осенью с ящиками пахучих трав, копченым мясом и невиданной мукой из белой кукурузы, — папины приятели из Сванетии. Альпинисты, друзья альпинистов и родственники альпинистов.

От них мы и подхватили множество грузинских блюд по проверенным рецептам. И научились использовать сухую аджику, настоящие сунели и кислые соусы ткемали.

Чтобы сделать харчо, нам нужна в идеале баранина. Но вполне сойдет и козлятина. Или даже говядина.

Что нужно

600–800 г мяса с косточкой на 3 литра воды
4 небольшие луковицы
150 г риса
100 г зеленого соуса ткемали
пучок кинзы
4–5 зубчика чеснока
и приправы: хмели-сунели, уцхо-сунели, острый красный перец, черный перец и соль

Как готовить

В отличие от других супов, для харчо мы сначала протомим мясо: небольшие кусочки накройте нарезанным луком и держите на слабом огне в сковороде около 40 минут. И только потом переложите в кастрюлю, добавьте воду и варите еще 1,5 часа. Мясо должно быть очень мягким и отделяться от косточек.

Когда бульон готов, засыпьте в него промытый рис. Увеличьте огонь, доведите до кипения, погодите 3 минуты, а затем снова уменьшите огонь до слабого. Пусть варится.

Через 10 минут отправьте в кастрюлю ткемали, через 5 минут — хмели-сунели, уцхо-сунели и перец красный-черный. Сколько положить перца — это дело вкуса. Но суп харчо должен быть острым.

Варите на медленном огне до готовности риса. В конце добавьте нарубленную кинзу и толченый чеснок. Дайте отдохнуть супу 5–10 минут и немедленно начинайте есть!

Суп с клецками

В детстве я очень любила суп с клецками. Но не только потому, что он был вкусный. Просто бабушка делала разные клецки — с зеленью, картофельные, тыквенные, морковные, печеночные. И никогда не говорила, какие будут.

Игра заключалась в ожидании тарелки и в угадывании клецок по запаху. Заглядывать на кухню считалось неспортивным.

Кстати, тогда никто в нашем окружении не делал суп с печеночными клецками — LEBERKNÖDELSUPPE. А у нас делали и любили.

Как готовить

Сварите крепкий прозрачный куриный бульон — 3 литра. Я варю на крылышках. Положите в него картофель и поджаренные слегка лук и морковь — я люблю густой суп, поэтому 4–5 средних картофелин и по 1 шт. луковицы и моркови.

Для клецок нужно 300 г куриной печенки, 1/3 стакана молока, еще в 1/3 трети стакана молока размочить и размять руками 100 г белого хлеба, 1 яйцо. Все разбить в миксере. Добавить пряностей по вкусу. У меня были белый перец и мускатный орех. Масса должна быть как густая сметана, очень густая.

Когда картофель в супе будет почти готов, чайной ложкой зачерпывать клецку и опускать в кипящий суп. Продолжать так, пока не закончатся клецки в миске.

Через 5–7 минут тихого булькания добавить зелень.

Старинные семейные рецепты. Курица в луковом желе

Это очень старый рецепт, пригодный для начинающих хозяек. Но при этом деликатно вкусный. Но есть нюанс. Приступая к готовке, скачайте хороший фильм или даже два. Ну, можно пригласить подруг, а можно любимого человека. Ваша задача — скоротать 3,5 часа, пока курица будет готовиться.

Краеведческий музей

Как готовить

Итак, курица. Не важно, какими кусками ее порезать, не важно даже, сколько будет курицы. Важно, что второго главного ингредиента этого блюда, репчатого лука, должно быть в полтора раза больше.

К примеру, на 700 г курятины смело берите 1,5 кг лука. К нему соль, белый перец и щепотку сухого тимьяна. Все.

Лук нарежьте полукольцами, посолите и помните руками, чтобы появился сок.

Теперь в солидную толстостенную кастрюлю (можно чугунную) укладывайте слоями лук и мясо. Солите и перчите, не забудьте о тимьяне. Запомните: ни капли воды, ни капли жира.

Затем ставьте кастрюлю на самый слабенький огонек, какой только можете выжать из вашей печурки, и уходите. Да, смотреть фильм. Или сплетничать с подружками, или приятно проводить

время с любимым мужчиной (женщиной). Главное, не заглядывайте в кастрюлю часа три. Не меньше.

За это время лук растает и напитает собой кусочки курицы. К нашей курице великолепно подойдет картофельное пюре или пухлая пшеничная каша.

Такую курицу, кстати, можно есть и холодной. Тогда луковый сок превратится в желе. Но зимой все же хочется горяченького.

Макароны по-флотски: четыре тонкости простой еды

Это блюдо напоминает мне матрешку. Вроде бы совсем незамысловатое в приготовлении, но глядишь, есть столько нюансов, что впору подавать тарелочку «флотских» в пятизвездочном ресторане.

В чем же заключаются тонкости?

Тонкость первая. Мясо. Не жирная, но и не постная совсем молодая говядина. Чуть с жирком. Смолотая на крупной решетке мясорубки.

Тонкость вторая. Хорошее свежее топленое масло. Щедро.

Тонкость третья. Не лениться при обжарке, помешивать!

Тонкость четвертая. К мясу идут только лук, мелко нарезанный, соль и перец. Желательно крупного помола.

И больше ничего, серьезно.

Как готовить

Сначала на чугунной солидной сковороде обжариваем на несильном огне 3–4 мелко нарезанные луковицы до прозрачности. На топленом масле, натурально.

Затем добавляем 650–700 г фарша и лопаткой разбиваем до мелких фракций, переворачивая.

Еще убавляем огонь и прикрываем сковороду крышкой. Минут 10 обжариваем, периодически помешивая.

Снимаем крышку, добавляем ещё масла и увеличиваем огонь до среднего. И тут нужно постоянно размешивать, чтоб не пригорело. Проходит в этих развлечениях ещё 20 минут. Добавляем соль и перец.

Обжаренный фарш будет понемногу темнеть и приобретать слабый ореховый запах. Вот тут можно и остановиться, а можно ещё минут пять жарить, чтоб мясо было потемней.

Масла уходит 150–170 г, не меньше. Но потом все это смешивается с макаронами, и выходит нормально.

Мой муж таких макарон съедает тазик, потом стонет и добавляет.

Бефстроганов, не графская еда

История приписывает рецепт повару графа Строганова, но это не точно. Зато совершенно неопровержимо, что это блюдо «украшало» собой любую столовую или средней руки кафе.

А ведь в дореволюционном рецепте набор продуктов был недурным.

Что нужно

свежая молодая говядина 500 г (филей, тонкий край, кострец)

3 средних головки репчатого лука

1 ст. л. муки

200 г сметаны

полная ложка острой аджики (в оригинале соя-кабуль, то есть любой острый соус)

2 ст. л. топленого масла

10 г сахара

соль, перец черный по вкусу

Как готовить

Мясо нарежьте ломтиками толщиной 1 см, слегка отбейте. Вам нужно получить нарезанную соломку шириной 1 см. Лук нарубите средними полукольцами. Затем на топленом масле и разогретой сковороде обжарьте лук до прозрачности.

Добавьте мясную соломку на сковородку с луком и увеличьте огонь. Наша задача именно пожарить мясо, а не тушить. Переворачивать мясо лопаткой нужно, не отвлекаясь.

Если порция большая, лучше выкладывать мясо частями. На это уйдет минут пять.

Затем мясо посолите, поперчите, посыпьте мукой. Немного убавьте огонь и еще жарьте минуты три, так же помешивая. Мука станет золотистой, и вот тогда добавляйте сметану и аджику. Перемешайте и пробуйте. Если мало соли — досолите.

Если вам покажется, что получилось густо — добавьте немного бульона. Готовить 3–4 минуты, этого хватит для говядины. Или, как только пошли первые пузырьки кипения, убавить огонь до минимума и оставить тушиться до полной мягкости, примерно 30 минут.

Все это время переворачивайте мясо. Помните, что мука имеет привычку прилипать к посуде.

Креветки, обжаренные в «зеленом» масле

В этом рецепте креветок есть все, что для них нужно — сливочное масло, чеснок, лимон, зелень петрушки и тимьян. Но вместо того, чтобы тушить их в этой смеси, масло с приправами делается отдельно, а потом выкладывается поверх креветок и запекается.

Что нужно

200 г несоленого мягкого сливочного масла
3 больших зубчика чеснока, очень мелко нарезанных
1 ст. л. и еще 2 ч. л. нарезанной петрушки
1,5 ч. л. мелко тертой цедры лимона
1 ч. л. лимонного сока
1 ст. л. тонко нарезанных листьев базилика
1/2 ч. л. измельченных листьев тимьяна
соль и свежемолотый черный перец по вкусу
хрустящий багет
а еще 1,2 кг больших очищенных креветок с хвостами (я беру лангустинов)

Как готовить

Разогреть духовку до 200 °C. В небольшой миске смешать масло с чесноком, 2 ч. л. петрушки, лимонной цедрой, лимонным соком и тимьяном, приправить солью и перцем.

В большой форме для запекания выложить по кругу креветки хвостами кверху. Полить креветки ароматной смесью с маслом и жарить 10 минут, пока креветки не порозовеют и масло не начнет пузыриться. Посыпать креветки с оставшейся 1 ст. л. мелко нарезанной петрушки и листьями базилика.

Багетом цеплять креветку и не забывать подбирать соус!

Рыбные котлетки с… медом

Этому рецепту меня научили суровые тетушки с Богудонии. Сама бы я никогда не додумалась в рыбный фарш отправлять мед.

Как готовить

Возьмите полкилограмма белой рыбы: сазана, или судака, или белого амура, или кефали. Прокрутите через мясорубку. Добавьте к фаршу 4–5 круто сваренных яиц, натертых на крупной терке. А еще соль, белый перец, 100 г белых сухарей. И 2 небольшие луковицы, обжаренные на сливочном масле.

Перемешайте. И в последний момент отправьте в смесь чайную ложку меда. Еще раз перемешайте. Дайте фаршу постоять 20–30 минут.

Затем мокрыми руками лепите продолговатые котлетки и обжаривайте в масле: растительном с ложкой топленого или сливочного.

Пожарские котлеты в топленом масле

Этот рецепт я получила от подруг, которые используют его давно. Попробовала, понравилось.

Что нужно

800 г фарша из куриного мяса

200 г белого черствого хлеба без корки

200 мл охлаждённых 20-процентных сливок

150 г замороженного сливочного масла

½ классического замороженного пшеничного батона для панировки

топленое масло для обжарки

соль по вкусу

Как готовить

Хлеб замочите в сливках. Слегка отожмите.

Куриное мясо дважды прокрутите через мясорубку. Первый раз без хлеба, второй раз вместе с хлебом. Фарш посолите.

В несколько приемов натрите замороженное сливочное масло, каждый раз перемешивая фарш вилкой. Уберите фарш в холодильник на 1 час.

Замороженный батон натрите на крупной терке, крошки подрумяньте в духовке при 160 ˚С 3–4 минуты.

Мокрыми руками сформируйте овальные котлеты и обваляйте их в подготовленной панировке.

В сковороде прогрейте топленое масло и обжарьте котлеты по 2–3 минуты с каждой стороны. Переложите в форму для запекания и запекайте в духовке при 160 ˚С 15–20 минут.

Подавайте горячими.

Лайфхаки для удачных котлеток

Чтобы котлеты получились сочными и мягкими, нужно следовать нескольким советам.

Совет первый. *Для котлет лучше всего использовать филе от целой курицы, включая не только грудку, но и бёдра и голень.*

Совет второй. *Фарш надо вымешивать непременно вилкой, а не руками.*

Совет третий. *Фарш не отбивать.*

Совет четвертый. *Хлеб должен быть черствым.*

Совет пятый. *Не жарить котлеты на растительном масле. А топленого масла не жалеть!*

Паштет сливочный

Признаюсь, что с детства не люблю никакую печенку, кроме куриной. Поэтому и готовлю паштет из нее, как делала бабушка. Однако раньше такой паштет был почти праздничным блюдом, а сейчас перешел в разряд повседневных.

И до сих пор мы собираемся на кухне с семьей или друзьями, завариваем крепкий чай, и я выставляю горшочек с паштетом и свежеиспеченный калач. Попробуйте и вы такой рецепт!

Что нужно
500 г куриной печени
100 мл 10-процентных сливок
100 г сливочного масла
по 2 крупных моркови и луковицы
щепотка мускатного ореха и белого перца, соль по вкусу

Как готовить

На ложке сливочного масла поджарьте печенку, затем добавьте в сковороду нарезанные морковь и лук. Жарьте еще 10 минут, а затем залейте сливками и тушите на слабом огне около 30 минут. Морковь должна стать мягкой.

Затем слейте сливки и пробейте печенку с овощами в блендере до гладкого пюре. Добавьте оставшееся сливочное масло, пряности и соль. Выложите в миску, горшочек или контейнер и охладите.

«Икра» из свеклы

Рецепт закуски настолько простой, что его может повторить даже ребенок. Но результат очень вам понравится.

Что нужно
500–600 г вареной свеклы
200 г вареной моркови
3 луковицы
100 г томатной пасты
1 ст. л. лимонного сока
4 ст. л. растительного масла
3 зубочка чеснока
красный перец
соль и сахар по вкусу

Как готовить

Свеклу и морковь натереть на крупной терке. Лук и овощи поджарить на масле минут 20 на среднем огне, помешивая.

Затем добавить томатную пасту и убавить огонь до слабого.

Жарить еще 20 минут.

В конце влить лимонный сок, посыпать пряностями, солью и щепоткой сахара.

При необходимости варьируйте количество соли и сахара.

Еще через 5 минут тушения выдавить чеснок и выключить огонь.

Капуста по-гурийски

Это острая еда, но вкусная и очень простая в приготовлении.

Что нужно
небольшой вилок белокочанной капусты
совсем крохотная свеколка
1 литр воды
3 четверти стакана сахара
3 четверти стакана уксуса
2 ст. л. соли
30 горошин перца черного
½ ч. л. перца красного
5 зубчиков чеснока

Как готовить
Нашинкуйте свеклу соломкой.
Капусту нарубите крупным кусками.
Чеснок очистите и нарежьте на половинки.
Уложите все это плотно в трехлитровую банку.
Пересыпьте содержимое перцем.
Вылейте сверху уксус.
Воду нагрейте до кипения, размешайте в ней сахар и соль, вылейте в банку.
Оставьте на сутки вне холодильника.
И еще на сутки в холодильнике.
Все, наша капуста готова.

Мандариновый торт-суфле

Этот рецепт попал мне в руки от известного историка кухни и первоклассной кулинарки Ольги Сюткиной.

Но за последние десять лет широко разошелся по моим таганрогским друзьям.

В оригинальном рецепте была в ингредиентах свежая малина.

Но я экспериментировала с разными фруктами, и для зимнего времени выбрала мандарины или консервированные персики.

Озадачьтесь тем, что нужна разъемная форма для тортов.

Что нужно

Для основы

готовый бисквитный круглый корж

Для сливочного слоя

500 г сметаны (комнатной температуры)

500 мл 33–35-процентных сливок (холодных)

100 г сахара

30 г желатина

4 мандаринки, разделенные на дольки и очищенные — по желанию

Для мандаринового желе

6 шт. свежих очищенных по долькам мандарин

сахар по вкусу (примерно 100 г)

250–300 мл воды

20 г желатина

Как готовить

Дно формы с разъемными бортиками выложить бумагой для выпечки. Вырезать полоску бумаги по бортикам формы. Уложить бисквитный корж.

30 г желатина замочить в небольшом количестве теплой воды на 5 минут. 150 г сливок разогреть, не доводя до кипения.

Снять с огня, добавить набухший желатин и размешать до полного растворения. Дать остыть до комнатной температуры, помешивая время от времени.

Пока одна порция сливок остывает, вторую порцию холодных, ледяных сливок нужно взбить миксером до крутой пены.

Сметану взбить с сахаром и, продолжая взбивать, добавить сливки с желатином. Затем аккуратно ввести взбитые сливки, перемешивать лопаткой.

Вылить половину сливочной массы на корж и распределить

порцию очищенных долек мандаринов. Сверху выложить оставшуюся сливочно-сметанную смесь. Поставить в холодильник не менее чем на 3 часа.

Для желе желатин (25 г) замочить в теплой воде на 5 минут. В кастрюльку налить воду, добавить сахар (я размешивала в воде сироп от свежей малины, растертой с сахаром), довести до горячего состояния и смешать с желатином. Помешивая, остудить.

На застывшую сливочную массу выложить красиво дольки очищенных мандаринов. Залить сладким желе.

Торт поставить в холодильник на ночь.

Совет. Я экспериментировала еще и с желе на основе мандаринового сока. Увы, не застывает желе. Слишком много кислоты.

Торт «Мишка»

Этот рецепт был очень популярен в Таганроге в 70-х годах прошлого века. В сотнях, если не тысячах, тетрадей и записных книжек наших хозяек он записан. И делать его легко, вы попробуйте. Главное в «Мишке» — выдержать время нахождения его, готового, в холодильнике.

Что нужно

Для теста

1 стакан сахара
1 стакан 20-процентной сметаны
1 пакетик разрыхлителя
3 стакана муки
½ **ч. л. соли**
1,5 ст. л. какао

Для крема

1,5 стакана 20-процентной сметаны
2/3 **такана сахара**

Для глазури

3 ст. л. сахара
1 ст. л. 10-процентных сливок
50 г сливочного масла
2 ст. л. какао

Как готовить

Из всех ингредиентов, кроме какао, замесить тесто. Разделить его на 2 части. В одну часть добавить какао-порошок. Каждую часть разделить еще на 3 части и раскатать 6 лепешек величиной с глубокую тарелку.

Каждую лепешку выпекать в разогретой до 180 ˚С духовке 5–7 минут. Остудить.

Делаем крем. Для этого сметану охладите и взбейте с сахаром. Отправьте в холодильник, пока остывают коржи.

Делаем глазурь. Все ингредиенты смешайте и подогрейте в сотейнике. Доведите до кипения, помешивая, но не кипятите. Остудите.

Затем коржи промажьте сметанным кремом, поверх выложите глазурь и отправьте в холодильник пропитываться на сутки.

Грушевый пирог

Что нужно

800 г груши «конференц» (а можно и яблоки)

Форма для выпечки 20×10 см

Для теста

2 яйца

1 ч.л. ванильного сахара

40 г сливочного масло (30 г для штрейзеля, 10 г для смазывания)

50 г сахара

100 мл молока

щепотка соли

70 г муки

1 ч.л. разрыхлителя

Для штрейзеля (крошки)

30 г сливочного масла

60 г муки

30 г сахарной пудры

Как готовить

Груши нарезать вдоль на 4 части, очистить от кожицы, вырезать сердцевину и нарезать тонкими ломтиками. Яйца взбить с сахаром и ванильным сахаром.

Влить растопленное сливочное масло, молоко, добавить соль, перемешать. Всыпать муку с разрыхлителем и перемешать до однородной консистенции.

Форму для запекания смазать сливочным маслом. Каждый ломтик груши окунуть в тесто и выложить в форму. Сверху долить остатки теста, немного постучать формой о стол, чтобы тесто разлилось равномерно.

Выпекать пирог при температуре 200 °С 30 минут.

Делаем штрейзель. Для этого нужно смешать сливочное масло, нарезанное кусочками, с мукой и сахарной пудрой до состояния крошки. Равномерно посыпать штрейзелем пирог и выпекать ещё 20 минут.

Готовый пирог полностью остудить.

Новогодний праздничный стол

Новый год по таганрогским традициям: без майонеза, но с императором

Нет, спорить не стану: процесс подготовки к новогодним праздникам раньше был квестливей, чем сегодня.

И горошек в магазине не вдруг купишь, и селедку-иваси в очереди добыть нужно, и мандарины опять же. А московские конфеты с шоколадными зайцами? Извольте в столицу сгонять. Но, с другой стороны…

Сто раз уж говорила: моя семья — традиционно таганрогская. Не богатая ни разу. Но с личным алмазом, бабушкой. И традициями.

Что это означало на деле? Представим себе год эдак 1975-й. Приближение праздника. Думаете, о нем начинали заботиться в декабре? Нет, гораздо раньше. Просто в декабре уже почти все было аккумулировано в холодильнике и подвале. Все договоренности на рынке достигнуты.

Итак. Что на столе должно было быть непременно?

Холодец на бычьем хвосте. Солянка на первое января чтобы. Собственные соленья — устанешь перечислять — от баклажанов до «армянчиков», от капусты до маринованных кабачков.

Селедка без шубы. Рыба под белым маринадом — осетр азовский, из Богудонии. Как вариант, фаршированный сазан капустой с его же икрой (икру могли заморозить с осени).

Бутерброды или половинки вареных яиц с икрой, простите, черной — еще не была в дефиците. По желанию, сухая рыбка типа шемайки, рыбца, цимлянского чебака.

Особенно ей радовались мужчины наутро под пиво.

По мнению коренных таганрожцев

Самое мое любимое рыбное блюдо — это нагулявший под зиму жирок сазан, (желательно, самец, у него слой сала на брюшке толще, чем у самочки), запеченный в духовке с набитой в брюхо жаренной с луком капустой и щедро смазанный домашней сметаной. Я уверена: если мне и захочется съесть что-либо перед смертью, так это кусочек запеченного таким способом сазана.

Татьяна Бочкарева

Торговые ряды времен А. П. Чехова

На горячее чаще всего готовили большую птицу — индоутку, гуся или кавказскую индейку, которую привозили к нам грузины. Могло быть сациви. Иногда, помню, присутствовал огромный кусок баранины типа бока — запеченный, или нога. Иногда просто решали жарить шашлыки.

Торт «Наполеон» — без вариантов. И еще один или два — по моде: то «Мишка», то ореховый, то медовый.

Мандарины, конфеты. Компот для детей. Варенья всяческие, и среди них фирменное бабушкино: айва на смородиновом соке с грецкими орехами. Обычно приберегали еще что-то от кавказских друзей типа инжирного.

Вот чего имелось мало и редко — свежих овощей. Иногда папа из порта притаскивал несколько огурчиков тепличных, и этому ужасно радовались.

Еще один обязательный атрибут: надо было сделать тарелку с нарезкой сыра и копченой колбасы. Обычно про нее забывали, и она уезжала в холодильник к утру.

Большую часть еды запасали и готовили заранее — те же соленья, рыбу сухую, сладости, сливочное масло для тортов. Но в целом и в моей семье, и в семьях моих подруг, одноклассников и прочих соседей было очень похоже.

Майонезом у нас как-то не увлекались. Да и куда вы его воткнете в нашем меню? Оливье на столах появилось ближе к

середине 1980-х и считалось данью столичной моде. Поэтому могло быть на столе, а могло не быть.

Теперь давайте пройдемся по меню, которое в моей семье мало поменялось и сегодня.

Солянка праздничная сборная

Успех солянки зависит от трех базовых вещей: правильного бульона, сбора копченостей и вкусных соленых огурцов. Проверено временем. Поэтому заранее озаботьтесь поиском увесистого бычьего хвоста. Тогда у вас получится идеальный бульон: крепкий, нежирный, прозрачный.

Как готовить

Копчености подбирайте по своему вкусу, но я обычно беру по 100 г буженины, копченой грудинки, разной колбасы сырокопченой, сосисок, куриного карпаччо. И отправляюсь в подвал за банкой с огурцами.

Пока варится бульон из хвоста, сотворите зажарку. Морковь, лук спассеруйте на ложке растительного масла, добавьте щедрую порцию густого томата или пасты, томите минут 20 на слабом огне.

Потом закиньте в сковороду натертые соленые огурчики и разбавьте зажарку огуречным рассолом из банки.

Бульон процедите, мясо из хвоста освободите от косточек и верните в кастрюлю. Добавьте нарезанные соломкой копчености, несколько ягод можжевельника, черный и красный перцы. И, наконец, опрокиньте в бульон зажарку. Варите на слабом огне еще минут 20. Затем добавьте оливки или маслины без косточек и несколько кружков лимона для кислинки.

Помните: в солянке экономить на мясе нельзя. Она должна быть густой и наваристой. Подавайте с ложкой сметаны и дополнительным ломтиком лимона.

Рыба под белым маринадом

Классика старинной таганрогской кухни. Лучше всего в этом рецепте использовать донскую осетрину, но, как говорят, «за неимением гербовой, пишем на простой». И берем крупного судака или сазана. Пока они еще есть в природе.

Как готовить

Рыбу почистите и нарежьте порционными кусками. Обжарьте на сильном огне. Отдельно обжарьте нарезанные соломкой морковь, корень пастернака (белый корень) и лук.

Смешайте кипяченую воду и 9-процентный уксус 1:1, добавив гвоздику, лавровый лист, душистый перец горшком, соль и сахар.

В кастрюлю или другую емкость уложите овощи и рыбу слоями и залейте маринадом. Поставьте в холодильник на двое суток.

Перед Новым годом очень удобно сделать такую рыбку и не страдать у плиты 31 декабря.

Нежное рыбное суфле с сыром маскарпоне

Рецепт новый, но пришедшийся таганрожцам по вкусу. Такое суфле может быть как закуской, так и основным блюдом для тех, кто любит рыбу.

Что нужно

300 г филе свежей семги (форели)

2 яйца (белки)

150 мл 20–30-процентных сливок

1/3 ч. л. соли

100 г сыра маскарпоне («Филадельфия», любой сливочный)

20 г икры красной

Как готовить

Рыбное филе в блендере измельчить до состояния пюре. Белки взбить до крепкой пены с солью. Добавить к белкам сливки и еще раз взбить. Смешать с рыбным пюре и аккуратно перемешать.

Выложить в силиконовые формочки (можно в любую форму), поместить на противень и запекать в духовке при температуре 180 ˚С примерно 30–40 минут. В процессе выпекания суфле поднимется, потом немного осядет. Не волнуйтесь.

Остудите, выньте из формочек и украсьте поверху сыром маскарпоне и зернышками икры. Сыр удобно выкладывать шприцем или выложить в пакет, отрезать уголок и выдавливать на суфле.

В качестве сопровождения может быть помидор, нарезанный лепестками, и листья салата.

Классическая баранья нога

Невозможно сказать, что запеченная баранья нога — именно таганрогское блюдо. Но популярное, это точно.

Успех запеченной ноги кроется в возрасте барашка и в маринаде, которым вы обмазываете мясо перед выпечкой. Поэтому будьте внимательны к этим нюансам.

Что нужно

1 баранья нога — 3–3,5 кг

Для маринада

150 г сливочного масла комнатной температуры

1 ст. л. молотой зиры или кумина

1 ст. л. молотого кориандра

1 ст. л. паприки,

1,5 ст. л. соли

1 головка чеснока

1 ч. л. чили, 1 ч. л. молотой корицы, 1 пучок кинзы

Как готовить

В ступке разотрите чеснок, зиру и кориандр, а кинзу мелко нарежьте. Добавьте остальные пряности и перемешайте с мягким маслом и солью. Получившейся пастой намажьте ногу и плотно оберните пленкой. Оставьте в холодильнике минимум на сутки, а можно и дольше.

Дальше нам предстоит поиграть с температурой духовки. Вначале нагрейте ее до 240 °С и поставьте в нее ногу на противне. Через 15 минут опустите градусы до 175 °С, и такую температуру держите 2,5–3 часа, до полной готовности баранины. Не забудьте каждые 15–20 минут поливать образовавшимся соком мясо.

Когда поймете, что мясо уже мягкое, выньте ногу и накройте фольгой.

Подавайте ногу с клюквенным соусом.

Клюквенный соус с мятой, имбирем и лимонной цедрой

Что нужно
200 мл красного сухого вина
150 г сахара
300 г клюквы
по 1/2 ч. л. сухого имбиря, корицы и соли
цедра с одного лимона и небольшой пучок свежей мяты

Как готовить

Клюкву залить вином, добавить имбирь, корицу, сахар и соль. Довести до кипения и варить на слабом огне, помешивая. Когда ягодки клюквы лопнут, добавить лимонную цедру и нарезанные мятные листья.

Варить на среднем огне 15–20 минут до легкого загустения. Можно для остроты добавить щепотку кайенского перца. Остудить.

Курник праздничный

И снова рецепт, которому меня научила подруга. Спасибо, что они есть у меня!

Что нужно
Для теста
400 г муки
3 ст. л. сметаны
100 г сливочного масла
1 яйцо
1 ст. л. сахара
50 мл молока
щепотка соды, 1/2 ч. л. соли
Для начинки
500 г куриного филе
8–10 тонких блинчиков
1 стакан белого круглозерного риса
400 г шампиньонов или других грибов
1 луковица
4 ст. л. сливочного масла
зелень петрушки, соль, перец по вкусу
Для соуса
1/2 стакана куриного бульона
1 ст. л. муки
2 ст. л. сливочного масла

Как готовить

Сварить курицу и остудить. Разобрать на небольшие кусочки.

Из части бульона приготовить по рецепту соус, а на другой части бульона сварить рис.

Масло растопить, добавить сметану, молоко, яйцо, сахар, соль, муку и соду. Замесить эластичное тесто. Оставить на 40 минут.

Духовку включить на разогрев до температуры 180 °С.

Приготовить соус. Муку обжарить с маслом до золотистого цвета, разбавить бульоном и размешать венчиком. Довести до кипения и варить 5 минут.

Грибы обжарить с луком на сливочном масле, посолить. Рис отварить в бульоне и перемешать с половиной соуса и мелко нарубленной петрушкой. Посолить по вкусу.

Кусочки курицы перемешать с оставшимся соусом.

Тесто разделить на две части: 1/3 — на крышку, 2/3 — на

донышко. Раскатать большую часть, выложить рис, накрыть блинчиками. Затем положить слой жареных грибов и также накрыть блинчиками. Следующий слой — курица и поверх блинчики. Повторить слои, начиная с риса.

Раскатать тесто на крышку, уложить поверх начинки. Защипать края, сделать в середине отверстие для выхода пара. Украсить. Выпекать в разогретой духовке 1,5 часа. Немного остудить и подавать к столу.

Блинчатый пирог с релишем и рыбой

Если перемешать нарезанные или пробитые в блендере соленые огурцы с горчицей, то получится релиш. А с ним можно много чего сделать.

Что нужно
8 блинов
200 г вареной рыбы (в нашем случае это треска)
100 г отварного риса
2 яйца
пучок укропа (мы его мелко нарежем)
соль-перец по вкусу
150 г релиша (6 ст. л., по 3 ложки на слой)
1 луковица
1 ст. л. растительного масла для обжарки

Как готовить

Лук порезать тонкими полукольцами и обжаривать на растительном масле, постоянно перемешивая. Через 5 минут добавить рыбу, предварительно освободив ее от костей и кожуры. Обжаривать еще 5 минут, разбивая кусочки рыбы лопаткой.

Посолить, поперчить, добавить рис и мелко нарезанный укроп. Тщательно перемешать до получения однородной массы.

На отдельной сковороде поджарить яичницу-болтунью того же размера, что и блины для пирога.

Собираем блинчатый пирог. На доску или тарелку кладем первый блин. Выкладываем на него половину рыбной массы и разравниваем. Кладем следующий блин и промазываем его релишем. Еще блин, и на него круг яичницы. Яичницу можно немного подсолить. Снова блин с релишем. Следующий слой: блин и вторая половина рыбной массы, и закрываем последним блином.

Выдерживаем 1 час в холодильнике и подаем к столу.

Утка-леденец с апельсинами

Если все правильно сделать, мясо утки приобретет вкус и апельсинов, и меда, и пряностей. Одна беда: съедается быстро!

Как готовить

Возьмите утку весом около 2,5 кг. Срежьте лишний жир, промойте и обсушите. Соедините 2 ч. л. соли, сухой майоран, белый и розовый перцы, молотый кардамон и кориандр — по 1/2 ч. л.

Натрите утку снаружи и изнутри. Заверните в пленку и отправьте в холодильник на сутки.

Небольшие апельсины, не очищая, разрежьте на дольки и воткните в мякоть апельсина гвоздику — 3–4 штучки. Нафаршируйте утку апельсинами.

Из 150 г красного вина, 3 ст. л. меда, 2 звездочек бадьяна, ложки лимонного сока, щепотки соли и 50 г коньяка на слабом огне сварите соус. Он должен загустеть немного и остыть.

Положите утку в форму для запекания. Накройте фольгой и запекайте 1,5 часа при температуре 180 ˚С. Каждые 15 минут открывайте утку и смазывайте медовым соусом. Затем снимите фольгу вовсе и, продолжая смазывать, запекайте птичку еще минут 40. Остудите под фольгой.

И, наконец, «Наполеон» — король Новогоднего стола

Без этого торта я не помню ни одного Нового года в своей жизни. Рецепт слегка менялся со временем, но не кардинально. Просто появлялись другие продукты или кухонные инструменты, но в основе он все тот же классический «Наполеон» с заварным кремом.

Что нужно
Для теста
750 г муки
2 яйца
щепотка соли
1/2 ч. л. 9-процентного уксуса
полный граненый стакан холодной воды
600 г ледяного сливочного масла высшего качества
Для крема
1,5 литра молока
300 г сахара
6 желтков
1/2 стакана муки
3 ст. л. кукурузного крахмала
банка сгущенного молока
350 г сливочного масла
2–3 пакетика ванильного сахара

Как готовить

Смешайте венчиком яйцо, соль, уксус и воду, поставьте в холодильник на 15 минут.

Тем временем натрите масло на терке и смешайте с мукой. Затем добавьте охлажденную смесь и замесите тесто. Отправьте в холодильник на 2 часа.

Иногда я замешиваю тесто вечером, а пеку наутро.

Остывшее тесто разделите на 12–14 коржей по величине противня, раскатайте в тонкие пласты и выпекайте в духовке при температуре 270 °С 2–3 минуты до светло-золотистого цвета.

Когда коржи выпечены и остывают, делайте крем. Всыпьте в 500 мл молока сахар и ваниль, доведите до кипения и остудите. В миске смешайте желтки, оставшееся молоко, муку и крахмал. Доведите до кипения и, постоянно помешивая, загустите. Отставьте смесь и охладите.

Сливочное масло взбейте до белого цвета, затем постепенно вливайте сгущенное молоко, не переставая взбивать.

В большой миске осторожно соединяйте все три полученных смеси. Вымешайте венчиком или силиконовой лопаткой до однородного гладкого крема.

Теперь можно промазывать коржи. При желании каждый корж можно осыпать поджаренными и измельченными грецкими орехами.

Готовый торт отправьте в холодильник или в прохладное место на ночь.

Очень удобно печь коржи 29 декабря, крем и сборку делать 30 декабря, а подавать уже новогодним вечером.

В Таганроге начинают ждать весну, едва встретив Новый год.

И обычно в феврале обязательно наступают теплые солнечные дни, когда уже чувствуется в воздухе весна.

И мы снова открываем весенние рецепты и нетерпеливо ждем тюльку, редиску и зеленый борщ.

Весна. Тюлька, зеленый борщ и куличи

Когда все дома: мы и зайчик

— Мам, скажи, я красивая?

— Ну, назвать тебя классической красавицей нельзя, но в тебе есть изюминка…

— Дочь, никого не слушай! В тебе мешок изюма! Ты сама — большая Изюминка, — папа влезает в интересный разговор.

В нашем открытом, вечно полном друзей и гостей доме, строгой бабушкой восхищались, а к маме тянулись. У бабушки спрашивали совета, а маме изливали душу. Сначала ее подруги, потом и мои.

Говорят, материнская любовь может быть удушающей, но я всегда чувствовала только поддержку и доверие.

В детстве я любила родителей пугать.

— Мама, а что будет, если я получу двойку и умру? — это я страдала из-за математики.

— Я приду за тобой, вытащу, и мы вместе разберём это уравнение! Нашла чего бояться!

Несколькими годами позже состоялся такой разговор.

— А вот одна девочка гуляла с мальчиком и забеременела. А родители сказали, мол, принесла в подоле, вон из дома. А если я так сделаю, вы меня выгоните?

— Это идиоты какие-то, а не родители. Если ты «принесешь в подоле», мы будем растить внука и радоваться. А ты будешь учиться в университете, как хотела.

— Эх, вот бы правда в подоле принесла, это ж счастье какое, — вступает папа.

Мама была тем мягким, но необыкновенной прочности фундаментом, на котором держалась наша семья.

Помню, как в детстве они с папой уходили в гости и задерживались. Я впадала в панику, ожидая их и выглядывая в окно. Темно, никого нет на улице. А что, если они не приедут? Как же мы с бабушкой??? Мама!!!!!

И вот подъезжает машина, хлопают двери, голоса родителей слышны. Моментально высыхают слезы, и я мчусь узнать, что принес зайчик.

Зайчик вообще был щедрым. Он передавал через мамину сумку необыкновенные вещи: кусочек подсохшего хлеба с сырком, надгрызенный пряник, половинку длинной леденцовой конфеты — невозможная вкуснота.

Много лет спустя мама рассказывала, что ставила эксперименты, заворачивая в бумажку «от зайчика» самые непрезентабельные остатки своего рабочего обеда. И,

разбалованная бабушкиной кухней, дочь с восторгом это трескала!

«Загадка», — улыбалась мама.

А потом мы садились пить чай, потому что я ждала рассказа о родительском вечере: где были, что делали, как без меня жили три часа.

И всегда к чаю делали бутерброды, даже поздним вечером. Серый круглый хлеб по 26 копеек, непременно свежий, сливочное масло, икра минтая или кусочки селедки. Запивается сладким крепким чаем.

На душе мир, благость и тихое счастье. И весна!

Когда в Таганрог приходит весна?

27 февраля. Таганрог сегодня сказал — ну, хватит. Надоела ваша поганая зима. Весны хочу. И выкатил на базаре горы кефали — свежей, как фиалки. И еще насыпал редиски. Толстопузой, по 80 рублей за банку «с походом». А ольгинские огурчики и так имелись.

Значит, вот и меню праздничного ужина на день рождения моего супруга. Жареная кефаль, пюре и весенний салат с редиской, зеленью и вареными яйцами. Со сметаной.

А то, что с неба дождь падает, так кто его замечает, когда надо жарить рыбу?))

А если серьезно, то чем примечательна весна для Таганрога? Все просто: начинается сезон свежей тюльки. А из пригородных сел поступают редиска и первый щавель.

Тюлечка. Инструкция к поеданию

Эта крохотная рыбка, тюлечка, на прилавках лежит целыми горами — и свежая, и вяленая, и соленая. Снобы называют ее анчоусом, но таганрожцы знают правду.

Есть тюльку надо по правилам, иначе нужного вкуса не получится.

Правило первое. Едят тюльку на разостланной газете. Можете выбрать «Ведомости», если вы сноб, или «Таганрогскую правду», если хотите приобщиться к прекрасному, но главное, на газете.

Правило второе. К тюльке идут зеленый лук, свежайшая редиска и, возможно, огурцы. Но не обязательно. Картошка тоже может участвовать. А вот свежий серый хлеб и пахучее «постное» масло — непременно.

Обратите внимание, как это делают сами продавцы. Они-то толк в тюльке знают.

Правило третье и последнее: тюльки много не бывает.

Лайфхак. Как есть тюльку

Если вы купили тюльку соленую или вяленую, делается это просто. Отрываете у рыбки голову. Быстро и безжалостно. Берете тюльку за хвост и закидываете в рот, хвост откусывая. Некоторые едят с хвостом. Причмокивая.

Заедаете свежим хлебом, зеленым луком и редиской. Можно выпить водки. А можно и не пить.

Еще можно оторвать головы у рыбок и набросать тюльку в банку, полив подсолнечным маслом и щедро посыпав зеленым луком. В таком виде она запросто доедет с вами до дома, где бы он ни находился, в качестве гастрономического сувенира.

Зеленый борщ с воспоминаниями об осетре

В Таганроге «зеленый борщ», то есть щавелевый, варится без всякой свеклы, как и красный, зачастую, тоже. Смиритесь.

Как готовить

Что нужно для зеленого борща? Сначала вы идете на рынок и покупаете… О, тут нужно поразмыслить.

Можно купить говяжью грудинку, а можно, если повезет, — кусок осетрины. Можно осетровую голову — идеальный вариант.

Еще нам понадобится два щедрых пучка щавеля, по пучку зеленого лука, петрушки, укропа, 5 картофелин (постарайтесь найти таганрогскую «лимонку»), небольшая морковь и головка репчатого лука.

Яйца и сметана — продаются в молочном павильоне. Сметану можно и должно пробовать!

Дальше просто. Варите мясо или рыбу часа два. Процеживаете бульон. Мясо нарезаете кусочками и отправляете обратно в бульон вместе с картошкой, нарезанной брусочками, морковкой и репчатым луком.

Рыбу тоже нужно разобрать и кусочки отправить обратно. Вы не представляете, сколько мяса таится в осетровой голове!

Пока кипит картошка, моем и режем всю зелень, которую купили. Получится целая гора, но не волнуйтесь — все поглотит кастрюля.

Когда картошка уже мягкая, бросайте зелень, солите по необходимости и через 5 минут выключайте.

Яйца сварите вкрутую, на одну миску борща кладите одно порезанное яйцо и щедрую ложку сметаны.

Попробовать зеленый борщ лучше всего в таганрогском доме, но сейчас его подают и в кафе.

Весенний суп с взбитым яйцом

В мае уже можно купить первую тоненькую морковку и крохотные кочаны цветной капусты. И сделать легкий весенний суп.

Как готовить

Купите 4 крылышка от фермерских куриц. Сварите на слабом огне хороший нежирный бульон — пусть будет 2 литра.

Соберите юную морковку, картошку, цветную капусту, сладкий перец и зелень: петрушку, лук, укроп, несколько листиков зеленого базилика. Соль. Почистите и порежьте овощи, как вам нравится. Закиньте в бульон. Через 15 минут варки они уже будут готовы.

3 яйца взбейте вилкой и влейте в суп. Размешайте, добавьте зелень.

Еще 3 минуты тихого кипения, и суп готов. Подавайте со сметаной. А к такому супу отлично подойдет легкий и сочный пирог.

Пузанок, буркун и бегунок

Кто не ел донскую селедку, обходясь всю жизнь норвежской или исландской, тот не знает истинного гурманского счастья. Про нее говорят «как масло», и правильно говорят.

Ближе к концу апреля эта чудесная рыбка отправляется с моря на нерест в Дон. А тут и Таганрог на пути. И она появляется на Центральном рынке. Очень важно не упустить этот момент!

Если вам повезет, и вы купите свежую донскую селедку, пожарьте ее на нашем пахучем масле и съешьте. Но это касается только малой части. Бóльшую засолите.

Рецепт прост. На 1 литр воды — 100–120 г соли.

Селедку укладываем в посуду и заливаем этим соляным раствором. Сверху нужно положить какую-нибудь тарелочку, чтобы селедка полностью находилась в рассоле. Гнет не нужен. Ставим ее в холодильник и ждем 4–5 дней. Пряности не нужны — они перебьют вкус самой селедки, а он у этой рыбки специфический и очень вкусный.

Из воспоминаний потомственных таганрожцев

Родители моей бабушки, Федор и Анна Нечепуренко, работали в «колонке», так назывался небольшой квартал рядом с металлургическим заводом, где жили бельгийцы, инженеры и администрация завода, построенного на бельгийские инвестиции.

Называли иностранных специалистов для простоты французами, что дает основания думать, что говорили они преимущественно на французском.

Анна и Зина Нечепуренко, 1913 год. Анна во «французском» платье из набора к пасхе

Жили они обособленно. «Колонка» имела сторожа, им и работал мой прадедушка. Он открывал и закрывал ворота, пропускал «французов» и местных жителей, призывающихся внутрь для разных надобностей.

Быт иностранцев совершенно не зависел от таганрогских

товаров. Бабушка рассказывала, что даже половые тряпки выписывались из Бельгии.

Ее мама работала в семье инженера Тильманса, была кухаркой, горничной и прочее. Мадам Тильманс, Матильда, кажется, ее звали, очень Анну-Анюту ценила за «руки» — она не звякала ножами и не била посуду, как другие девушки. Поэтому дети Анны, Зина и Ваня, играли с хозяйскими детьми и получали подарки на праздники — было принято дарить что-нибудь прислуге на Рождество и Пасху.

Бабушка описывала набор для шитья платья, куда были вложены даже прошвы, иголки и нитки, все раскроено и полностью готово к сборке.

Уезжая после революции в Европу, Тильмансы звали Нечепуренок с собой, обещали работу и все такое, но наши остались дома.

Федор и Анна Нечепуренко с детьми Иваном и Зиной, 1915 г. Фотографию творчески доработал Иван в том же году. Папу с мамой, разумеется, не улучшал, боялся

Анна привыкла готовить на «французский» манер и научила этому дочку Зину. Спустя шестьдесят лет от бельгийских инженеров в Таганроге осталась только «колонка» — название квартала по улице Заводской.

На ее месте появились пятиэтажки. В одной из них, по иронии судьбы, пришлось жить той девочке Зине. Только теперь она была бабушкой Зиной и готовила нам еду по рецептам мадам Тильманс.

Алла Цымбал

Старинные семейные рецепты. Французский салат моей бабушки, или «Немного солнца в зеленой траве»

Как готовить

Зеленый салат порвать руками (эта версия появилась после расцвета ресторанной культуры в глянцевых журналах, вполне можно крупно порезать, как мы с бабушкой всю жизнь и делали), крутое яйцо или два порезать кубиками. Чуть-чуть, символически, подсолить. Посыпать сахаром — щепоткой, прямо из руки.

Внимание! Это не десерт, это салат. Сахара нужно немного больше, чем соли. Заправить сметаной.

Перемешать аккуратно, чтобы яйца не сильно размазались, тут, главное, чистота ощущений. Все.

Листики хрустят, яйцо питает, от сахара на душе спокойно, капелька соли добавляет пикантности. Салат совсем легкий, практически из воздуха, но очень вкусный. Я нигде не ела ничего такого.

Лайфхак. Как выбирать рыбу на базаре Таганрога

Если вы турист, пришли в рыбные ряды таганрогского Центрального рынка и хотите, с одной стороны, купить самую лучшую рыбу, но, с другой стороны, не желаете сыграть в лоха, учитесь правильно говорить слова.

Итак, вам приглянулся отличный свежайший судак. Вы подходите к мадам и… Вот! Критический момент!

Как говорить нельзя: «Сколько стоит этот судак?» Мадам безошибочно угадает в вас туриста и, во-первых, заломит цену, во-вторых, подсунет «палево». Как говорить нужно: «Уважаемая, почем сула?»

Ну да, в Таганроге судака называют — сула, а леща — чебак. Если вы произнесете эти названия, мадам поостережется впаривать вам заведомую гадость.

Моя бабушка, приходя в рыбные ряды, сначала их, не торопясь, обходила. Затем с незаинтересованным лицом направлялась к примеченным рыбам и их хозяйкам. «Загляни рыбе в глаза, — говорила она мне, — у свежей рыбы ясные глазки». А уже потом начинался торг, но о нем рассказывать не стану. Этим искусством я так и не овладела.

В общем, если вы, в придачу к словам, правильно себя поведете в общении с рыбой, все будет хорошо!

Весенняя еда в Таганроге

В апреле 1887 года Антон Чехов писал: «За все время пребывания в Таганроге я мог отдать справедливость только следующим предметам: замечательно вкусным базарным бубликам, сантуринскому, зернистой икре, прекрасным извозчикам и неподдельному радушию».

Но все же лукавил наш классик, лукавил. Было чем угоститься в Таганроге, кроме бубликов с икрой и сладкого греческого вина.

Пирожки весенние с яйцом и зеленью

Тесто для жареных пирожков делается примерно одинаково: и в домах казаков с Верхнего Дона, и в хатах нижнедонской станицы Недвиговской. В Таганроге их жарили в каждой семье, наверное. Только начинки делали разные, в зависимости от времени года и личных пристрастий.

Чеховский сквер

В семье моих родителей и теперь у меня, пирожки — дело быстрое и… «подножное» что ли.

Никогда пирожки не делались специально. Всегда бабушка заглядывала в холодильник и задумчиво бормотала: «Та-а-ак… Сметана третий день стоит, молоко скисло… Масло уже несвежее… И тушеную свинину с капустой все не доедят… Надо заводить пирожки».

Ясное ж дело, что одной начинкой дело не ограничивалось. Измолотая тушеная свинина мешалась с толченой картошкой. Вчерашний вареный рис дополнялся кусочками жареной рыбы. А печеночная колбаса перемешивалась с пюре и жареным луком.

Вуаля, три начинки, и холодильник вздыхает освобожденно.

Для теста лилось подкисшее молоко, разогретое сливочное масло (признанное несвежим), сметана (осталась на донышке), кефир. Добавлялись яйцо, сахар, соль и сода с лимонным соком. Муки — сколько возьмет жидкая заготовка, чтобы тесто вышло мягким.

Делались «колбаски» из теста, резались на кусочки.

Разминались руками, вкладывалась начинка, и пирожки отправлялись на сковородку, где шипело постное масло пополам с топленым. Жарились до золотистой корочки, складывались в огромную эмалированную миску.

Семья бродила вокруг, не смея мешать и попасть под горячую руку. Но мне-то можно! Я хватала пирожок (два) и, обжигаясь, неслась во двор. Угостить команду — святое дело.

Полвека прошло, а регламент тот же. И сметана нашлась, покрытая морщинами, и кефир мой муж не допил три дня назад. Мне кажется, он специально не допивает — копит на пирожки.

Ну и вот они. Делов-то. Особенно весной, когда делают пирожки с первой зеленью.

Что нужно

Для теста

500 мл кефира или любого кисломолочного напитка

100 мл сметаны

50–70 г сливочного масла

1 яйцо

2 ст. л. сахара

1 ч. л. соли

1 пакетик разрыхлителя

600–700 г муки

Для начинки

6–7 круто сваренных яиц

по щедрому пучку свежего укропа, петрушки и зеленого лука

соль и перец белый по вкусу

масло растительное для жарки и топленое тоже не забудьте

Как готовить

В глубокой миске соединить мягкое масло, соль и сахар. Растереть, добавить яйцо и сметану и еще раз растереть. Понемногу добавлять кефир, муку и разрыхлитель. Аккуратно вымешивать. Тесто должно быть пластичным и не прилипать к рукам.

Яйца очистить и потереть на крупной терке. Нарезать зелень. Соединить все, посолить и поперчить.

Разделить тесто на порционные кусочки, выложить начинку на каждый, сформировать пирожки. Жарить на смеси масел. Подавать теплыми.

Жареная кефаль на подушке из карамелизированного лука

Как готовить

Купите на рынке увесистую свежую кефаль килограмма на два. Там же и попросите почистить рыбу. Дома вымойте и разделите на порционные кусочки. В миску сложите куски рыбы, посолите, поперчите, сбрызните лимонным соком и оставьте в холодильнике на часок.

5–6 крупных луковиц нарежьте полукольцами. Посыпьте щепоткой сахара и помните руками.

Отожмите от лишнего сока и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Шумовкой выловите лук и разложите на блюдо.

В оставшемся ароматном масле будем жарить рыбу.

Обваляйте ее в муке и жарьте на среднем огне до рыжего цвета. Аккуратно переверните и продолжайте жарить, пока все кусочки не покроются корочкой.

Выкладывайте на блюдо поверх лука.

Икряники с молодой капустой

На Центральном рынке продают икру судака, сазана, щуки и других рыбок. Но советую: берите сазанью икру. Она самая вкусная.

Что нужно
На 500 г икры:
200 г нарезанной молодой капусты
1 пучок зеленого лука
2 яйца
100 г манной крупы
соль и перец по вкусу
растительное масло для жарки

Как готовить

Икру очистить от пленок, выложить в миску и разбить до однородности. Добавить манку, яйцо, соль и перец. Перемешать. Капусту и лук порезать мелко и добавить к икре.

Мокрыми руками или большой ложкой формировать «оладьи» и выкладывать их в раскаленное масло.

Прикрыть крышкой и жарить до золотистого цвета. Перевернуть и продолжить обжарку с другой стороны. Крышкой не накрывать.

Кабачковая икра

Как только на рынке появятся первые кабачки (вторая половина мая), делайте эту икру. Не ошибетесь.

Что нужно

1 кг свежих молодых кабачков
2 морковки
2 луковицы
1 пучок петрушки с укропом
соль, красный перец по вкусу
4 ст. л. томатной пасты
3–4 дольки чеснока
100 мл растительного масла для жарки

Как готовить

Кабачки натереть на терке или разбить в блендере. Посолить, дать отстояться 10–15 минут. Отжать от сока.

Морковь и лук мелко нашинковать, обжарить в масле. Через 10 минут добавить кабачки. Жарить, помешивая, не менее 30 минут. Добавить пасту и продолжить еще минут 10. В конце выдавить чеснок и засыпать икру мелко порубленной зеленью.

Есть холодной.

«Свинячка» с крупной солью

Так в Таганроге называют очень мелкую картошку, которую варили для свинюшек — «свинячка». Стоила она сущие копейки, а вкусная — язык проглотишь.

Как готовить

1 кг молодой «свинячки» тщательно вымыть. Сварить — достаточно 15 минут. Выложить на сковороду с раскаленным топленым маслом (можно и растительным), обжарить до румяности. Посыпать крупной розовой солью. Есть с салатом, причмокивая.

Заливной пирог с молодой капустой

Честное слово, это самый простой пирог, который не может не получиться! У меня форма диаметром 23 см, пирог получился где-то 5 см толщиной. По желанию, к капусте можно добавить также морковь или сваренные вкрутую яйца. Тесто получается влажное и очень легкое.

Что нужно

Для теста

200 мл кефира 3,2 %

100 г муки

3 яйца

1/2 ч. л. разрыхлителя

1/2 ч. л. соли

Для начинки

1/2 кочана (примерно 300 г) молодой капусты

1 головка лука

укроп, петрушка и зеленый лук по желанию, кунжут для посыпки

30 г сливочного масла

Как готовить

Капусту нашинковать и обжарить в сливочном масле до готовности, то есть примерно 15 минут на среднем огне, перемешивая.

Смешать кефир, яйца, соль, всыпать муку, просеянную вместе с разрыхлителем, перемешать до однородности. Тесто получается примерно как жидкая сметана.

Форму для запекания обильно смазать маслом и посыпать мукой или застелить пергаментом, который тоже желательно смазать маслом и посыпать мукой.

Влить в форму половину теста, равномерно выложить начинку и сверху равномерно вылить оставшееся тесто. Посыпать кунжутом.

Выпекать при температуре 200 ˚С в течение 20 минут, убавить до 180 ˚С и выпекать еще 20 минут.

Проверить готовность зубочисткой.

Рулетики из зелени с сыром

Что нужно

1 пучок зеленого салата
6 стеблей зеленого лука
200 г мягкого сливочного сыра типа рикотты
2 свежих моркови
2 огурца
12 крабовых палочек
1 ст. л. лимонного сока

Как готовить

Салат вымыть, обсушить и разобрать на листья.

Зеленый лук вымыть, обсушить и нарезать.

Морковь и огурцы вымыть, очистить и нарезать палочками.

Крабовые палочки сбрызнуть соком лимона.

Листья салата смазать сливочным сыром, наверх выложить крабовые палочки, лук, морковные и огуречные палочки.

Свернуть листья салата в рулетики. Сколоть рулетики зубочистками и сразу же подавать на стол.

Салат с грушей и острым сыром

Что нужно
1 пучок салата
1 груша «конференц»
100 г сыра Дор-блю (козий сыр), брынзы
1 небольшая луковица красного лука
оливковое масло, перец по вкусу

Как готовить

Грушу помыть и почистить, нарезать кубиками. Сыр также нарезать кубиками, одинакового размера с грушей. Кубики груши и сыра перемешать и оставить на некоторое время.

Листья красного дуболистного салата помыть, высушить и красиво выложить на тарелку. В центр тарелки выложить кубики груши и сыра.

Посыпать салат тонко нарезанными луковыми полукольцами, поперчить и полить оливковым маслом.

Зеленый соус к жареному мясу

Что нужно

по 1 пучку петрушки, укропа, черемши и зеленого лука
1 маринованный огурец
50 г майонеза
50 г сметаны
соль и черный перец по вкусу

Как готовить

Зелень измельчить до кашицеобразного состояния и смешать с майонезом и сметаной.

Огурец нарезать узкими полосками и добавить к соусу.

Посолить, поперчить и поставить в холодильник на 20 минут.

Пхали из свежей свекольной ботвы

Пхали больше всего напоминает по консистенции паштет, поэтому для приготовления блюда все ингредиенты придется хорошенько измельчить. Лучше всего для этого подходит обычная мясорубка, но можно и в хорошем измельчителе достичь нужного результата.

Что нужно
600 г свекольной ботвы
1 пучок кинзы
щепотка перца красного чили
150 г грецких орехов
2 зубчика чеснока
1 щепотка хмели-сунели
зерна граната для украшения
соль по вкусу

Как готовить

Свекольную ботву опустить в кипяток, варить в течение пары минут, затем откинуть в дуршлаг.

Нарезать очень мелко.

Грецкие орехи измельчить (в мясорубке или с помощью блендера), кинзу мелко нарезать.

Соединить вместе все ингредиенты и посолить по вкусу.

Сформировать из получившейся массы биточки, выложить на тарелку и украсить зернами граната.

Пхали из свежего шпината

Что нужно
500 г свежего шпината
100 г зеленой кинзы
150 г грецких орехов
0,25 шт острого зеленого перца
1 зубчик чеснока
зерна граната для украшения
соль по вкусу

Как готовить

Опустить шпинат в горячую воду и оставить на 10–15 минут. Затем остудить и хорошо отжать.

Нарезать очень мелко. Зелень, орехи и чеснок пропустить через мясорубку, перемешать со шпинатом и посолить. Сформировать из получившейся массы биточки, выложить на тарелку и украсить зернами граната.

Оладьи со взбитой клубникой

Ну, и немного побалуем себя десертом.

Что нужно
300 мл кефира
1 яйцо
3 ст. л. сахара
1/2 ч. л. соли
1 пакетик разрыхлителя
300 г муки
масло для жарки — растительное или сливочное

Как готовить

Идеально, если наш кефир будет теплым. Если же вы достали его из холодильника, подогрейте в микроволновке. Совсем немного.

В миске соедините яйцо, сахар и соль.

Влейте кефир и хорошенько перемешайте.

Понемногу добавляйте муку, стараясь добиться однородной консистенции.

Всыпьте разрыхлитель и еще раз хорошенько перемешайте тесто.

Жарьте оладьи на разогретом масле так, чтобы они не касались друг друга бочками.

Свежую клубнику разомните вилкой и взбейте погружным блендером с сахарной пудрой.

Добавьте несколько листиков свежей мелиссы. Поливайте оладьи клубничным фрешем.

Лайфхак для приготовления дома ликера ХиХи

Как только на рынке появляется свежая клубника, я зову подруг на «Ксю-Ксю».

Что нужно
1 кг свежей клубники
1,5 литра грейпфрутового сока
выжатый сок из 2-х лаймов
100 г сахара, 200 мл спирта

Как готовить

Клубнику разбейте в блендере в гладкое пюре. Смешайте с остальными ингредиентами, разлейте в бутылки с пробками и

немедленно пейте. Косточки клубники не мешают!

Весна, Танаис и мой большой кулинарный факап

Мне было двадцать лет, я училась на заочном истфаке и работала по специальности — в археологическом музее «Танаис». Кто не знает, Танаис расположен между Таганрогом и Ростовом, близ станицы Недвиговка.

Шел 1984 год. В Танаисе газа, воды и канализации не было. Домики археологов, фонды и музей отапливались печами. Также к печам прилагались истопники. Все, как на подбор, выпускники философского факультета нашего университета. Не шучу!

Кроме Танаиса, я была богата подружкой, чьи родители жили в селе и держали большое хозяйство. От них нам перепадала сметана как масло и масло как… Даже не с чем сравнить.

Как всегда неожиданно, подкрался праздник 8 марта. И я решила испечь торт. Бисквитный с кремом. В угольной печи, в железной духовке. Весь Танаис прибежал смотреть и делать ставки на то, какая гадость у меня получится.

Не вышло у них ничего. Бисквит поднялся, как теперь не поднимается в супернавороченной духовке.

Разочарованные, танаиты пошли есть хлеб с колбасой в ожидании уже готового торта.

Я взбила крем, намазала им торт, посыпала орехами.

Торт был не съеден, он был сожран, и блюдо вылизано.

Гимназия А. П. Чехова

«А где факап?» — спросите вы. Факап начался спустя примерно часа полтора… Крем-то я делала из сметаны и масла. Деревенских. Жи-и-и-и-и-рны-ы-ых…

Очередь в Парфенон на отшибе стояла до утра. Но ни одной жалобы я не услышала.

Пирог из молодой моркови

Что нужно

2 миски для смешивания: для крема и для теста
миксер или блендер
духовка или тефлоновая сковорода
венчик или вилка
120 мл растительного масла
1/2 стакана коричневого сахара
1/2 стакана белого мелкого сахара
2 яйца
100 г грецких орехов
95 г светлого изюма (по желанию)
1/2 ч. л. соли
1 ч. л. разрыхлителя
3/4 ч. л. мускатного ореха
3/4 ч. л. соды
1 ч. л. корицы
220 г сыра «Филадельфия» или маскарпоне (рикотта)
1/2 ч. л. ванилина
1 стакан сахарной пудры
450–500 г моркови
1 стакан пшеничной муки

Как готовить

Яйца и сахар растираем до полного растворения сахара.

Доливаем растительное масло, перемешиваем.

Просеиваем в смесь муку и аккуратно вымешиваем.

Затем сыплем соль, разрыхлитель, соду и специи.

Снова перемешиваем.

Тесто будет вязким.

Промытый изюм и измельченную морковь тоже отправляем в тесто, аккуратно вымешивая.

Тесто перестанет быть густым.

Выливаем тесто в форму для выпечки, выложенную пекарской бумагой, и отправляем в разогретую до 180 °С духовку.

Через 35–40 минут наш пирог готов.

Если нет духовки, выливаем тесто на сухую сковороду и печем на маленьком огне 7–10 минут, накрыв крышкой.

Испеченный пирог делим на два коржа.

Взбиваем сыр комнатной температуры с сахарной пудрой и ванильным экстрактом, перемешиваем, чтобы смесь получилась однородной.

Промазываем коржи, посыпая верхний корж крошками.

Любовь и еда

Однажды меня попросили объяснить, как связаны еда и любовь, которая несчастная.

Не устану повторять. Дорогие мои читательницы! По статистике больше половины из нас рано или поздно сталкиваются с тем, что «Он меня не любит!!!»…

В это время мы не похожи сами на себя — нормальных, согласитесь.

Счастье, если есть терпеливые друзья.

Или понимающая мама.

Или подходящая музыка (которую мы слушаем миллион раз, на «радость» окружающим).

Но что делать, если все это, вместе взятое и по отдельности, не сильно помогает?

О, тогда нужно включать тяжелую артиллерию. Еду.

Да-да, еду. И не фыркайте и не морщите нос! Еда — вот спаситель нас от страданий.

Как это делается? Очень просто. Вы собираете приятную сердцу компанию. Это важный момент, тут абы кто не сгодится. Идеальный вариант, конечно, подруги, сами проходившие #вотэтовсе.

Кроме прочего, вы их и вознаградите за терпение (ну, вы знаете: звонки в ночи с ревом, бесконечные рассказы о Нем, истерики и т. д.).

Договорившись с будущими едоками, вы начинаете готовить «праздник желудка».

Наплюйте на диеты (все равно страдания уменьшают килограммы на талии), придумайте сочное меню, состоящее из кучи вкусной еды. Любимой еды. Офигительной еды.

Приготовив и дождавшись гостей, которые входят к вам, опасливо поводя глазами, все приготовленное вы трескаете! Запивая пивом, вином, виски или самогоном — это опционально.

Когда дышать станет трудно, наступит долгожданное облегчение.

Несчастная любовь отступит перед необходимостью вздохнуть. Она в этот момент будет вообще неважной, поверьте! Потому что дышать — базовая необходимость для организма, а несчастная любовь — баловство одно.

Прожив некоторое время без страданий душевных, организм скажет: «О! Это клево, нужно запомнить». И запомнит, да.

На следующий день к истерикам будет возвращаться неохотно. Со скрипом. Преодолевая себя.

Тогда повторите урок. Обычно хватает трех подходов к снаряду, утверждают эксперты из числа заинтересованной общественности.

Я сама, признаюсь, проходила такой этап. От соплей, истерик и до финального пира.

Что я при этом готовила? А вот то. Что хотелось. И пирожки, и мясо, и пироги, и салаты, и торты.

Старалась найти самые замысловатые рецепты, чтоб отвлечься.

Вот, к примеру, ростбиф.

Ростбиф английский

Что нужно
1 кг (примерно) говяжьей вырезки (филе миньон)
400 г шампиньонов
1/2 лука шалот (или обычного лука)
несколько веточек свежего тимьяна (по желанию)
2–3 ст. л. английской горчицы
200 г. утиной печени
6 ломтиков пармской ветчины (или прошутто)
250 г слоеного теста (лист)
1 яичный желток
2 ст. л. оливкового масла
соль, свежемолотый перец по вкусу

Как готовить

Приготовьте пищевую пленку, кулинарную нить и запас терпения. А я дам несколько лайфхаков.

Лайфхак для идеального мяса: его нужно готовить не холодным, а комнатной температуры.

Лайфхак для сочного мяса: чтобы сохранить сочность мяса, не срезайте весь жир. Убирайте только крупные слои, а немного оставьте.

Лайфхак по выбору продукта. Можно использовать любую печень, но я люблю утиную из-за пикантной горечи.

А вот теперь начинаем.

Слоеное тесто достаем из морозилки. А сами занимаемся мясом. Нам предстоит его «запечатать». Это значит, быстро обжарить на сильном огне, чтобы сохранить внутри сочность.

Просушите кусок говядины бумажным полотенцем и щедро посыпьте солью и свежемолотым перцем, обмажьте горчицей и обвяжите кухонной нитью.

На раскаленной сковороде при сильном огне в одной ложке масла быстро обжарьте мясо со всех сторон.

Должна появиться румяная золотистая корочка.

В момент обжарки хорошо добавить в сковороду веточки тимьяна.

Отложите мясо в сторону для остывания и в этом же жире обжарьте грибы с луком — нарезанные мелко.

Пусть пожарятся минут 7–10.

Шумовкой достаньте овощи и быстро обжарьте печенку. Порубите на кусочки и смешайте с грибами.

Это классическое вкусовое сочетание: грибы и печень.

На столе выложите длинный слой пищевой пленки, а на нее — ломтики пармской ветчины. Сверху разровняйте грибную пасту, поверх положите вырезку и аккуратно заверните в рулет.

Отправьте в морозилку на 15–20 минут для формирования.

Старайтесь сделать идеальную форму!

Пока мясо отдыхает, снова раскладываем пищевую пленку, и теперь на нее выкладываем тесто.

Разравниваем скалкой, чтобы получился ровный прямоугольник.

Говядину достаем из морозилки и снимаем пленку. Мясо кладем на тесто и заворачиваем плотно. Края теста защипываем. И снова отправляем в морозильник на 20 минут.

Разогреваем духовку до 200 ˚С.

Достаем наш рулет, освобождаем от пленки, тесто смазываем желтком.

Выпекаем примерно 35–40 минут.

Главная задача в этом блюде — не дать сгореть тесту и оставить мясо розовым внутри.

Помните, что говядина «Веллингтон» должна остаться розовой внутри.

Пасхальное настроение. Куличи кружевные и плотные

В апреле или мае, но весной непременно, наступает Пасха. И уж, конечно, весь город благоухает куличами.

Традиционно хозяйки Таганрога разделяются на две тихо соперничающие партии. Одни «стоят» за воздушные куличи, вторые — за плотные, увесистые.

Женщины моей семьи принадлежали ко второй группе.

Помню, как однажды я пошла на всенощную в единственную церковь в городе — Всесвятскую, на Старом кладбище. Год был, наверное, 1978-й. Меня туда взяли «по блату»: родители маминой подруги были своими людьми в церкви, а папа даже занимал пост церковного старосты.

В малюсеньком храме, до революции служившем только для отпевания, было не протолкнуться. Я с интересом оглядывалась сначала, а потом устала и уже просто терпела. Мне пообещали освященный кулич, и я предполагала, что он какой-то особенный.

Ожидания не оправдались. Кулич был вкусный, но на бабушкин не похожий. Воздушный, нежный, но… не тот.

Рецептов куличей много, и вы их наверняка знаете. Но все же я рассажу именно про кулич мой бабушки, Екатерины Михайловны Кашировской, девушки из обеспеченной дворянской семьи, в один момент потерявшей отца, четверых братьев, дом и весь понятный порядок жизни. Она побывала в статусе «лишенки», не получила иного образования, кроме нескольких классов гимназии, но подсказывала мне правильное время латинских глаголов.

Она так и не простила высшие силы за сломанную жизнь семьи, в церковь не ходила, но куличи пекла.

Куличи бабушкины были плотные, тяжелые, долго не сохнущие. Хранили их в большой эмалированной кастрюле под крышкой. А если получалось сохранить на период более недели, то из них получались вкуснейшие сухарики.

Но повозиться с ними придется серьезно.

Бабушкин кулич

Что нужно

Для теста

700 г муки пшеничной высшего сорта

150 г лучшего сливочного масла

300 мл 20–30-процентных сливок

100 мл молока

4 яйца, 7 желтков

250 г сахара

3 ст. л. меда майского

1 ч. л. соли

50 г живых дрожжей

лимонная или апельсиновая цедра, ваниль, гвоздика молотая, корица, изюм, цукаты по вкусу

Как готовить

За сутки до выпечки (обычно в среду перед Пасхой) приготовьте опару.

Смешайте 200 г муки, 100 г теплого молока, 10 г дрожжей. Оставьте бродить в тепле.

На следующий день готовим уже тесто.

Сливочное масло растопите, доведите до розового цвета. Разбавьте сливками, размешайте венчиком. Доведите до кипения и залейте 200 г муки этой заваркой. Дайте немного остыть.

В теплый мед добавьте оставшиеся дрожжи и немного подлейте теплой воды, буквально 50 мл. Дрожжи через некоторое время активизируются: станут жидкими, и на них появятся пузырьки.

Соедините заварку и мед с дрожжами. Поставьте в теплое место для подъема. Чаще всего я отправляю миску в микроволновку, слегка прогретую.

Заварка должна подняться три раза (каждый раз обминаем заварку).

Теперь настала очередь соединения заварки и закваски. Но сначала желтки и сахар с солью разотрите добела. Добавьте оставшуюся муку. И соединяйте с заваркой.

Мешать тесто нужно долго, примерно минут 30. К счастью, у меня тестомес, и руки так не отваливаются, как у моих бабушки и мамы.

Чаепитие на общем балконе

Когда тесто будет полностью вымешано, вы можете проверить: растяните маленький кусочек в руках. Обычно пленка получается такая тонкая и упругая, что через нее видны предметы.

И теперь кусочками добавляйте нашу опару. И снова месите, но уже минут 5.

Учтите, тесто должно быть не плотным, а по консистенции похожим на густую сметану. Добавьте к нему все пряности и цукаты.

Тесто распределите по формам (примерно на одну треть от объема) и оставьте на ночь в теплом, защищенном от сквозняков месте.

Я ставлю в теплую духовку, а вниз опускаю чашу с кипятком.

Тесто подходит медленно, не волнуйтесь. Но когда увеличится вдвое, можно печь. Температура выпечки 180 ˚С.

Чтобы не засушить тесто, либо поставьте вниз миску с водой, либо обрызгайте духовку изнутри.

Когда верх кулича станет румяниться, приоткройте духовку и выпустите лишний жар. А потом уменьшите температуру до 160 ˚С. Можно верх прикрыть фольгой.

В целом кулич печется около часа. Можно проверить готовность деревянной шпажкой.

А чтобы сравнить, попробуйте кулич от моего доброго друга, многолетнего шеф-повара Свято-Данилова ставропигиального

мужского монастыря Олега Ольхова. Олег рассказывал мне, что у куличей Данилова монастыря два секрета.

«Чтобы кулич был пышнее, нужно подогреть молоко и растопить в нем сливочное масло, — делится он. — Эту массу взбиваем с сахаром и уже затем начинаем замес теста». Так кулич получится пышнее. А за пять минут до окончания замеса теста в него можно добавить сухофрукты: они лучше сохранят вкус в куличе.

Монастырский кулич

Что нужно
1 кг муки
500 мл молока
250 сахара
8 яиц
25 г сухих дрожжей
500 г сливочного масла
200 г изюма
20 г соли
2 г ванилина
цукаты или кондитерская посыпка (по горсточке)

Как готовить

Молоко нагреваем до комнатной температуры.

Отделяем белки от желтков. Белки взбиваем с сахаром до образования белой пены. Желтки смешиваем со сливочным маслом.

В муку добавляем соль, дрожжи, ванилин, перемешиваем.

Вливаем молоко, взбитые белки, замешиваем тесто.

Добавляем желтки со сливочным маслом, изюм, еще раз вымешиваем.

Накрываем полотенцем, ставим в теплое место, даем подойти. Это займет около 30 минут.

Когда тесто подошло, выкладываем его в бумажные формы и накрываем полотенцем. Через 15–20 минут оно еще раз подошло.

Обминаем тесто.

Ставим формы на противень, разогреваем духовку до 160 ˚С, ставим противень в духовку на 40 минут.

Готовность кулича проверяем шпажкой. Протыкаем выпечку. Если на шпажке ничего не остается, кулич готов.

Готовый кулич из печки вынуть, дать ему остыть.

Для глазури взбиваем 10 белков с 200 г сахара до консистенции сметаны и «глянца».

Все на пляж!

Покрываем глазурью верх кулича, посыпаем присыпкой или украшаем цукатами и даем полностью высохнуть.

После чего храним в сухом прохладном месте, накрыв тканью.

Получается от двух до четырех куличей, в зависимости от размера.

Если не будет жарко и влажно, кулич может храниться 40 дней, не черствеет и не плесневеет.

В Великую субботу куличи освещают в церкви. После чего их можно уже есть.

* * *

И после Пасхи в Таганрог приходит лето, что бы там ни показывал календарь. Во всяком случае, купальный сезон открывают в первой декаде мая.

Начинаются походы на пляж, борьба с жарой и прочие летние радости.

Лето. Поваренная книга Чеховых, икра из «синеньких» и рыба с белым корнем

О, икра!

Лето в Таганроге благоухает баклажанами, томатом и жареными пирожками. Жарко, очень жарко. Таганрожцы изыскивают рецепты блюд, которые можно есть холодными. За последние полтораста лет их накопилось изрядно.

Безусловными лидерами остаются постный борщ, баклажанная икра (здесь говорят — из «синеньких»), рыба в томате, вареное в травах мясо, жареные пирожки. И фаршированные овощи, конечно — помидоры, баклажаны, болгарский перец, кабачки.

Если пройтись ближе к полудню по центру города — Итальянскому переулку, Греческой улице или Чеховской, вы без труда опознаете квартиры, где сейчас жарят икру. Пахнет душистым маслом, чесноком и горечью спелых «синеньких» — у вас начнется неконтролируемое слюноотделение.

Это значит, что на прилавках Центрального рынка появились местные баклажаны, и хозяйки уже выбрали самые спелые, с глянцевой кожицей и среднего размера.

Завистливо вздохнув, бегите и вы на рынок, еще успеете закупить нужные ингредиенты.

Найдите на рынке самые красивые и спелые баклажаны. Плотные, без замятин, с упругими хвостиками. Купите килограмм.

К ним добавьте по полкило репчатого лука и столько же сочного сладкого перца. Или небольшой стручок горького, на ваше усмотрение.

Килограмм самых спелых помидоров, даже лопнувших — нам красота сейчас не важна. Или густого домашнего томата, купленного на прилавках с солениями.

И головку свежего чеснока. И немного пахучего подсолнечного масла. Соль вам одолжит соседка.

Со сковородой сложнее. Идеально жарить икру на чугунной сковороде выпуска эдак годов 1950-х, но можно обойтись и обычной с покрытием.

Старинные семейные рецепты. Как готовила икру моя бабушка

Это был самый конец изобильных 60-х годов прошлого века. В те времена в таганрогских магазинах даже черную икру продавали, и недорого!

Но традиционные «синенькие» летом никто не отменял.

В день изготовления икры бабушка моя вставала чуть не затемно — захватить прохладное время. Потому что, по старинным правилам, «синенькие» запекались в духовке на подушке из соли, а жарко же.

Потом «синенькие» остужались, освобождались от шкурки и мелко секлись ножом. Никакой мясорубки — ибо против правил и не кошерно.

Много сладкого перца и одна-две горьких перчинки тоже мелко-мелко рубились и жарились с луком.

Примерно через полчаса добавлялись порубленные «синенькие».

Еще минут 20 жарки, потом выливали томат из свежих помидоров и домашнюю помидорную пасту для густоты.

Вся эта красота жарилась на пахучем подсолнечном масле еще минут 30 на среднем огоньке. И только в последние 10 минут огонь делали сильный, и мешали икру постоянно — у бабушки она была коричнево-рыжая, блестящая от масла.

В самый последний момент солили и давили много чеснока.

Все! Теперь ждать, пока остынет, а пока сгонять в ближний «профессорский» магазин за свежим круглым хлебушком «по 26 копеек».

К пяти часам примерно можно было мазать икру на кусок хлеба и выходить во двор. К этому моменту пришедшие с работы родители успевали проверить наличие и благополучие детей и снова отпускали их до темноты на улицу.

Для меня главный цимес был не в бутере, а в том, что вся наша дворовая компашка подходила откусить. По общему мнению, у моей бабушки Кати была самая вкусная икра.

Когда я возвращалась домой за добавкой, упоминание о том, что ее икра — чемпион зрительских симпатий, заставляло бабушку согласиться на вынос очередного куска. Хотя еду во дворе она не приветствовала.

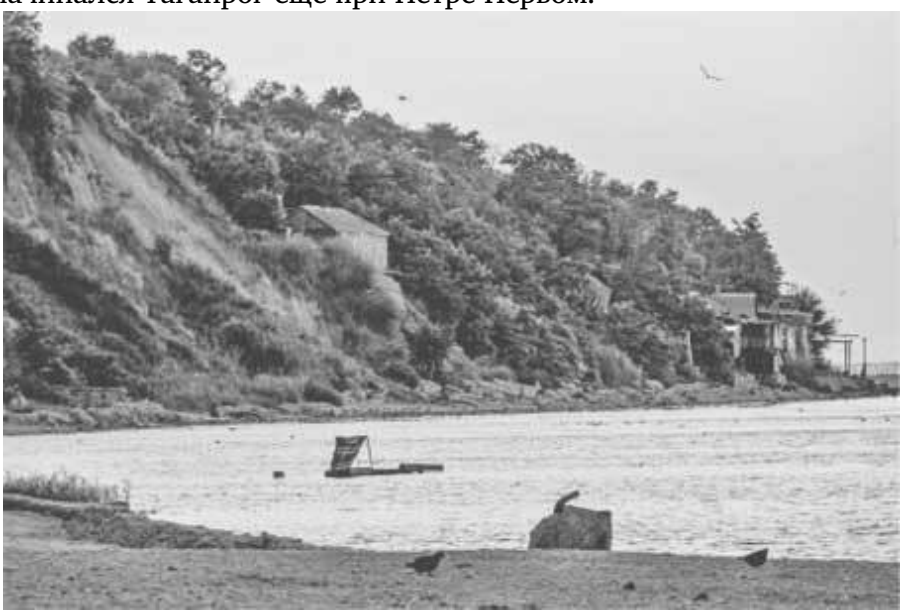
Кстати, именно по этому рецепту готовит икру шеф-повар израильского президента Шалом Кадош. Его прабабушка родом из Таганрога. Он мне сам рассказывал.

Богудония, белый корень и сула

В Одессе, говорят, на рынке царит легендарная мадам Стороженко. Если до Одессы не доедете, приходите сюда, здесь таких мадам — каждая первая. Эти жесткие и бескомпромиссные дамы все до единой родом с Богудонии.

О, Богудония, без нее никак. Это рыбацкий район в Таганроге, один из самых старых и специфических. Живут здесь люди, которые, как говорят в городе, «занимаются рыбой». Ловят, солят, продают. Из поколения в поколение, лет, наверно, сто пятьдесят. А может, и дольше.

Расположена Богудония на самом мысу, в том месте, откуда начинался Таганрог еще при Петре Первом.



Богудония

На большую часть Богудонии не проезжает автомобиль — слишком тесные улочки. Поэтому все камни, все выложенные ступени, все дома и дворы — всё построено из тех материалов, которые принесли сюда на собственной спине хозяева. Но им было не привыкать: каждый день они поднимали по крутому обрыву десятки мешков с рыбой — дневной улов.

В Таганроге ходят упорные легенды, что до революции каждый рыбак виртуозно совмещал две профессии: рыбную ловлю и контрабандную доставку товаров с рейда до лавок.

На Богудонию редко заглядывали стражи порядка. Говорят, и во время Великой Отечественной войны было так же. Кому нужно

было «уйти на дно», делали это в Богудонии.

Сегодня мало что изменилось. Кривые узкие улицы, резко обрывающиеся к морю. Саманно-кирпичные хаты с деревянными ставнями и огромными внутренними дворами. В каждом таком дворе обязательно обитает злая собака и угадывается богатая внутренняя жизнь — здесь солят рыбу, собирают сумки с нею для продажи на базаре.

По старинной традиции, богудонские дамы стоят на рыбных рядах со всем своим богатством — тюлькой, бычками, кефалью, лещом, судаком и прочая. Отдельно они продают рыбную икру и уже разделанное филе. Есть и головы с хвостами — на любителей для ухи.

Если вы купили приличного размера рыбу, но с ужасом думаете, как ее чистить, не отчаивайтесь. Рядышком, под навесом, стоит тетя и чистит вашу рыбу. Рублей за 30–50, в зависимости от веса. Пользуйтесь этой услугой беззастенчиво.

Из воспоминаний потомственных таганрожцев

В то время поголовно все таганрожцы умели правильно солить рыбу. Помню, весь наш двор был тогда увешан веревками, тянувшимися от сараев во все концы двора с вялеными таранью, чехонью и чебаком.

Мы, дети, мотаясь по всему двору, играя в «жмурки», «латки», «казаки-разбойники», на ходу срывали таранку. На бегу чистили ее и ели, не разбирая, своя это или чужая. Нас за это не ругали. Рыбы тогда было много, стоила она сущие копейки, и ели эту таранку как семечки. А вот если на веревках висели чехонь или чебак (лещ), мы знали — эту рыбу снять может только хозяин.

Из рассказа свекрови моей однокурсницы о 1950-х годах прошлого века.

Богудонцы отлично делают рыбу, тушеную в томатном маринаде. Казалось бы, блюдо без претензий. Рыба да овощи. Но! Есть специфический ингредиент, добавляющий ему вкуса — белый корень. Откровенно говоря, в ресторанах рыбу в томате не готовят, а зря. Придется делать это дома.

Рыба в томатном маринаде по-таганрогски

Что нужно

Купим увесистую рыбу килограмма на 2. Минус голова и хвост, останется примерно полтора.

К ней нам нужно 3–4 крупных репчатых луковицы, 3 большие морковки и большой белый корень (так в Таганроге называют корень пастернака).

Еще необходимы 1 литр томатного сока и 4–5 ст. л. томатной пасты. Соль, сахар по вкусу, перец молотый и горошком. Мука для обваливания рыбы, 3–4 ст. л. уксуса и масло растительное для жарки.

Как готовить

Лук, морковку и белый корень чистим, режем на брусочки и обжариваем на постном масле. Добавляем туда томатный сок и 2–3 ст. л. томатной пасты, льем уксус, сыпем соль и сахар. Пробуем.

Тушим буквально 5–7 минут. Отставляем в сторону.

Рыбу делим на кусочки, обваливаем в муке и обжариваем до золотистой корочки.

В толстостенную кастрюлю складываем слоями — овощи, рыба, овощи, рыба, овощи. Солим, перчим. Можно поверх налить еще стакан томата, если любите подливки побольше.

Ставим на самый маленький огонь томиться часа на полтора. Все! Очень вкусно, поверьте.

Только учтите: секрет рыбы по-таганрогски в том, что первыми всегда съедаются овощи — настолько они вкусны. Поэтому делайте закладку овощей побольше.

И да, это блюдо лучше всего есть холодным.

По мнению коренных таганрожцев

Что такое белый корень? Это такой отличительный вкус Таганрога для меня. Я, когда приезжаю сюда, на рынок захожу… И вот он, забытый овощ под официальным названием пастернак. Именно в таганрогской кухне, даже не в ростовской, этот белый корень был крайне принят.

У меня мама, когда готовила борщ, особенно постный с фасолью, то всегда туда добавляла белый корень. Рыбу под маринадом готовила, и, кроме лука и морковки, всегда добавляла пастернак.

Александр Ковалев, режиссер и ведущий

Постный борщ, отрада глаз и желудка

В Таганроге есть борщ, зеленый борщ и постный борщ. И это совершенно разная по вкусу еда!

«Обыкновенный» борщ — всесезонно любимый. Рыжий, великолепный.

Зеленый борщ — весенняя радость. Вместо капусты в нем щавель, а бульон может быть не только на мясе или курице, но и на осетровой голове. Раньше их в Таганроге было больше, чем голов горожан. Сейчас нет, но извернуться можно.

А вот постный борщ приходит на стол, когда на улице +30 °С и выше. Едят его холодным, потому что бульон там овощной. Особо страдающие получают отдельно пласт отварной говядины и наслаждаются.

Так вот, постный борщ. Большая разница, скажу я вам, между июньским и августовским содержимым кастрюли.

Июньский борщик — сама нежность и девственность. Бархатная сладость с шелковой кислинкой.

Июнь — время первых, юных грунтовых овощей и зелени. Белый корень (без него никак!) еще совсем малышовый, и свеколка тоже. Капустка молодая, зеленоватая и нежно похрустывает при резке. Сладкий перец еще совсем не сладкий, а кисленький и брызжет соком. Чеснок еще одет во влажные одежки…

Чтобы сделать постный борщ посытнее, в него добавляют отварную фасоль, а в последнее время и грибы — шампиньоны или вешенки. Откуда у нас другие?

Что нужно

молодая капуста

сладкий и горький перец

коренья пастернака (в Таганроге говорят — белый корень)

морковка, свеколка, картошка

пышный пучок зелени

чеснок и лук

томатная паста и пара больших свежих помидоров — протертых

отдельно вареная фасоль и грибы — по желанию

А главное, найдите, выклянчите, украдите пахучее подсолнечное масло. В нем самый смак и цимес.

Если все это собрали, вы герой и молодец: через полчаса

борщ будет готов.

Как готовить

Грибы быстро обжарить и забросить с картошкой в кастрюлю. Пока они варятся, в сковородке поджарьте натертые морковь, свеклу и белый корень с луком и перцами — горьким и сладким.

Через 10 минут обжарки добавьте помидоры и томатную пасту. Ещё 5 минут пусть потомится, и готово дело.

Опрокиньте зажарку в овощной бульон. И сразу же тоненько нарезанную капусту с зеленью и чесноком. Доводите до кипения и выключайте через минутку. Все!!!

Остудите в теньке и ешьте холодным, поглядывая в окно на солнце и море.

* * *

Августовский борщ делается ровно так же. Но вот его аромат и насыщенность совсем иные. Это как сравнить юную 15-летнюю красотку с ее старшей 30-летней сестрой. Знойной и страстной!

Лапша ручной работы, или как быстро стать Золушкой

Ну конечно, в нашей семье лапшу никогда-никогда не покупали. Делали исключительно сами, и суп с ней получался замечательный. Но чтобы сделать нашу лапшу, придется ненадолго превратиться в Золушку. Однако дело того стоит, поверьте.

Суп куриный с домашней лапшой

Как готовить

Итак, лапша домашняя. Для начала запаситесь очень острым ножом и терпением. Затем купите 2–4 домашних яйца, в которых желток — желтый, а не как мы привыкли в последнее время.

Придумайте, куда денем белки, потому что лапшу будем готовить исключительно из желтков.

В миске соедините желтки, щепотку соли и муку. Муки нужно столько, чтобы тесто было плотным, но поддавалось раскатке.

Руками раскатайте тесто в колбаску диаметром сантиметра три. Нарежьте на кусочки такой же длины. Получившиеся кусочки скалкой раскатайте как можно тоньше, присыпая мукой. В идеале через раскатанный пласт можно увидеть узор на доске или клеенке.

Затем сверните в рулон и нашим очень острым ножом нарежьте на невероятно тонкие полоски. Прямо вот невероятно тонкие!

Ну вот, наша лапша готова. Ее можно сразу использовать, а можно подсушить и отправить в запас.

Дальше все просто: крепкий прозрачный куриный бульон, картофель, репчатый лук, морковь. Все соединяем и варим. Я к лапше зажарку не делаю.

Когда картофель почти готов, отправляем в кастрюлю лапшу и много зелени — петрушку с укропом. Пусть побулькает 5–7 минут.

Все, ваш суп с домашней лапшой готов. А соседи пусть принюхиваются и глотают слюнки.

Котлеты — наша любовь

Мой муж любит все большое, крупное и чтоб много. Это всегда меня смешит и подвигает на всяческие мелкие пакости. Иногда кулинарные.

Вот и сегодня: увидал супруг на сковородке котлеты богатырских пропорций и возрадовался. Блеснул довольным глазом, поинтересовался, когда к столу, и унесся по важным делам.

И невдомек детинушке, что не котлеты шкворчат на сковородке, а совсем даже зразы говяжьи с капустой и вареным яйцом. Теперь жду, когда придет и вонзит вилку. На лицо хочу посмотреть.

Зразы говяжьи

Что нужно
500 г свежего говяжьего фарша
200 г свежей капусты
3 вареных вкрутую яйца
1 сырое яйцо
100 мл растительного масла
2 ст.л. топленого масла
соль и перец по вкусу
Как готовить

Фарш вымесить с сырым яйцом, солью и перцем до гладкого состояния. Капусту нашинковать мелко и слегка обжарить. Посолить, поперчить. Добавить вареные яйца — можно натереть, можно нарезать покрупнее.

От фарша отщипнуть комок мяса величиной с теннисный мячик. Разровнять в виде лепешки, выложить капусту с яйцом, закрыть. Сформировать мокрыми руками зразу и сразу отправить жариться на смеси масел до золотистого цвета.

Как правило, слой фарша прожаривается быстро, а начинка уже готова, поэтому пропаривания не требуется.

Но, если хотите, после обжарки сложите зразы в толстостенную кастрюлю, капните немного бульона или воды и потомите на слабом огне 15 минут.

Фаршированные перцы и много чего еще

Во многих южных городах любят фаршированные овощи. У турок это «имам баялды» — баклажаны с овощной начинкой, у итальянцев перцы, но с сыром, у греков «гемиста» — то есть самые разные фаршированные овощи в одной кастрюле, у французов цуккини — тоже набитые вкусной начинкой.

Так как в Таганроге издавна с итальянцами и греками дефицита не было, то и популярность у фаршированных овощей сложилась повсеместная. В семье Чеховых, к примеру, была поваренная книга с рецептами, записи в которой делал отец, Павел Егорович, а готовила Евгения Яковлевна, мать.

И там есть рецепт, который был одним из самых любимых. Но я вам честно скажу: в Таганроге это блюдо делали многие, так что Чеховы новаторами точно не были.

Фаршированные помидоры по-чеховски

Что нужно
20 томатов
3 булки
3 яйца
омлет из 3 яиц
пучок зеленого лука
пучок петрушки
200 мл молока
100 г масла
соль, перец
Как готовить

Срезать корки с булок, нарезать их небольшими кусочками, замочить в молоке.

Лук и мелко нарезанную петрушку тушить в 20 г масла. Выложить в размоченные молоком булки. Добавить яйца, после чего хорошо все перемешать, добавить мелко нарезанный омлет и специи.

Срезать с томатов верхушки, вынуть внутреннюю часть. Наполнить томаты приготовленной смесью, накрыть верхушками, положить в глубокую сковороду, где уже растоплено 80 г масла, и поставить в духовку на 30 минут.

Сладкие перцы, фаршированные овощами и чечевицей

В моей семье такие перцы делали в особо жаркую погоду. Ясно же, почему: чтобы есть холодными. Это простое, дешевое и быстрое блюдо.

Что нужно

10–12 толстеньких сладких перцев

2 крупные моркови

1 белый корень

2 луковицы

1 литр свежего томата

100 г красной чечевицы

соль по вкусу

белый перец по вкусу

Как готовить

У перцев удалите плодоножку и опустите на минутку в кипяток. Отложите.

Морковь и белый корень очистите и натрите на крупной терке.

Лук мелко посеките. Чечевицу сполосните.

В миске смешайте все ингредиенты начинки. Нафаршируйте перец, сложите в широкую толстостенную кастрюлю и залейте подсоленным и перченым томатом.

Тушите 40 минут.

Можно подавать со сметаной.

Соус по-таганрогски

В нашем городе старинные семьи поголовно называют рагу — соусом. Не знаю, почему. Но всю жизнь я слышу:

— Ты сегодня что готовишь?

— Да соус, думаю. Кума курицу привезла, а «синие» и перцы на базаре куплю.

Хозяйка имеет в виду, что собирается приготовить рагу из курицы с овощами.

Делается оно просто.

Что нужно

500 г курицы — филе или кусочков бедра

1 крупный баклажан

небольшая головка цветной капусты (или брокколи)

1 кабачок

3 больших сладких перца

5–6 картофелин

1 большая луковица

3–4 помидора

пучок любимой зелени — кто любит базилик, кто петрушку, кто мяту-мелиссу

растительное масло для жарки, соль и горький перец по вкусу

Как готовить

Курицу обмойте и обжарьте до золотистой корочки. Баклажаны нарежьте кольцами, посолите и дайте постоять 15 мин. Потом отожмите сок и обсушите. Обжарьте в оставшемся после курицы масле.

В толстостенную кастрюлю на дно опустите нарезанный лук, потом помидоры, потом курицу, снова помидоры, баклажаны, картофель, капусту (разобранную на соцветия), кабачок, помидоры.

Ни капли воды!

На слабом огне тушите до готовности картофеля. Посолите, поперчите. Забросьте зелень и выключайте.

Мусака — греческий след в Таганроге

Эту запеканку в нашем городе готовят часто, все же греков много среди горожан. И было, и, к счастью, есть. А уж баклажанов, мяса и сыра в Таганроге вдоволь.

Что нужно

2 крупных баклажана

700–800 г мясного фарша (бараньего, или смеси баранины и говядины)

200 г пюре из свежих помидоров

1 луковица

3/4 ст. л. муки

300 г сыра твердых сортов

100 г сливочного масла и 50 г оливкового

500 г 10-процентных сливок

2–3 зубка чеснока

соль, перец, мускатный орех по вкусу

Как готовить

Сначала нарежьте баклажаны на тонкие пластины, посолите и оставьте в миске на 20 минут, чтобы ушла горечь.

Фарш обжарьте с луком на оливковом масле. В оригинале нужна, конечно, мелко нарубленная баранина, но и фарш вполне аутентичен.

Когда фарш с луком зарумянятся, добавьте к нему помидорное пюре и потушите еще 10–15 минут на слабом огне. В конце закиньте в сковороду давленый чеснок и пряности.

Иногда греки добавляют немного сухого белого вина, но это необязательно.

Сыр натрите на крупной терке и разделите на три части: для соуса, баклажанов и посыпки готовой запеканки.

Вернемся к баклажанам. Их нужно промыть от соли и обсушить. Слегка смазать с двух сторон оливковым маслом кулинарной кисточкой. Затем обжарить на сковороде, зарумянив с обеих сторон.

Из муки, сливочного масла, соли и сливок сварите соус бешамель: поджарьте муку на сухой сковороде до золотистого цвета, разведите сливками и добавьте масло с сыром. Варите, помешивая, на слабом огне до загустения.

Дальше возьмите форму для запекания, глубокую. Смажьте ее оливковым маслом, посыпьте сухарями. Выложите слой баклажанов и посыпьте одной частью натертого сыра. Затем уложите фарш. И сверху распределите бешамель.

Третья часть тертого сыра уйдет на посыпку запеканки.

Запекайте мусаку около 40 минут при температуре 180 °С.

Когда мусака готова, дайте ей остыть, чтобы сырная корочка не растекалась под ножом, когда вы режете запеканку.

Я часто ела мусаку и с картофелем, который укладывали на дно формы, перед баклажанами и мясом. Тоже вкусно.

Лайфхак. Как использовать баранину

Если есть возможность, выбирайте мясо курдючных, или бесхвостых, баранов. Оно мягкое и ароматное.

Помните, что баранина не поддается гормональной селекции. До сих пор не придумано способов откормить барана насильно. Он пьет только чистую воду и ест чистую траву на свободном выпасе.

Лучшая пряность для баранины — свежий и сухой тимьян (чабрец), репчатый лук и свежепомолотый черный перец.

Возраст барана можно определить по реберным косточкам. Если они не шире 7 мм — барашек молодой, а у ягненка косточки вообще не превышают 5 мм.

Для шашлыка более всего подходят окорок, а лопатка и нога годятся для запекания.

Лучшим гарниром к баранине справедливо считается айва — в запеченном виде со свежей мятой.

Баранина любит кисло-сладкие соусы из граната, кизила, аджику и ткемали.

Хортарика — привет из Греции

Этот рецепт популярен не только у таганрогских греков, но и у причерноморских. Хортар на диалекте понтийских эллинов — трава.

Как готовить

Нам нужны свекольные листья. Именно свекольные, а не мангольд.

Около 500 г свекольной ботвы отварить в подсоленной воде до мягкости.

Отбросить в холодную воду, отжать и руками сформировать шарики.

Тонко нарезать.

На сковороде поджарить 2 тонко нарезанные луковицы на смеси растительного и сливочного масел.

Добавить к луку ботву, по пучку петрушки, укропа, зеленого лука.

Жарить 10 минут, перемешивая.

Взбить 4 яйца.

Вылить в растительную смесь и жарить еще 5 минут, тщательно перемешивая.

Посыпать горьким перцем, добавить давленый чеснок и соль по вкусу.

Трава у дома, или как приготовить пирог с щавелем

Северяне удивляются, попробовав это простенький пирог: не могут понять, что в начинке. А там щавель, который на базаре стоит копейки и растет с апреля до октября.

Для этого пирога я обычно делаю тесто как на курник. А многие делают с обычным дрожжевым — кому как нравится. А можно и жареные пирожки с щавелем приготовить.

Пирог со щавелем — просто и со вкусом

Что нужно

Для теста

400 г муки

3 ст. л. сметаны

100 г сливочного масла

1 яйцо

1 ст. л. сахара

1/4 стакана молока

1/3 ч. л. соды

1/2 ч. л. соли

Для начинки

3 больших пучка (300 г.) щавеля

1 ч. л. крахмала

100 г. сахара

1/4 ч. л. молотой корицы

Как готовить

Масло растопить. Добавить сметану, молоко, яйцо, сахар, соль, муку и соду, замесить эластичное тесто. Оставить на 40 минут в холодильнике.

Пучки щавеля промыть, обсушить на бумажном полотенце. Мелко нарезать, смешать с сахаром, крахмалом и корицей.

Половину теста выложить в форму, распределить начинку, закрыть второй половиной теста.

Да, важный момент: перед выкладкой на тесто щавель нужно отжать от лишнего сока. И отправляйте пирог в духовку при температуре 180 ˚С.

Когда корочка станет золотистой, вынимайте и тут же смазывайте сливочным маслом.

Остужайте и наслаждайтесь!

Салат с юной тыквой и белым луком

Что нужно

300 г молодой мускатной тыквы

4 крупных розовых помидора

1 крупная белая луковица

по пучку петрушки и рукколы

сок лимона

50 г оливкового масла

соль и бальзамический уксус по вкусу

Как готовить

Тыкву запеките крупными кусками и слегка обуглите на сухой сковороде.

В заправку из соли, масла, лимонного сока и бальзамико положите нарезанный кольцами белый лук.

Добавьте куски тыквы, нарезанный крупно помидор и травы.

Перемешайте.

Еда на пляже

Это совершенно отдельная категория, поверьте. На пляж абы что не возьмешь. Во-первых, жарко, и еда может быстро пропасть. Во-вторых, неохота тащить с собой судки. В-третьих, хочется чего-то эдакого.

Поколения таганрожцев отбирали лучшие блюда для пляжного перекуса. В итоге осталось немного, но проверенных временем, жарой и песком.

Возглавляют меню пирожки, конечно. Можно с мясом, рыбой, картошкой, фасолью или яйцом. А можно сладкие, с фруктами по сезону: вишней, абрикосом, яблоками, малиной.

В конце июня на пляж тащат пакеты с молодой вареной кукурузой. Соль в пакетике отдельно. Гурманы еще заворачивают в пергамент кусочек сливочного масла. Но тогда кукурузу нужно съесть быстро, пока масло не растаяло.

Сколько раз я видела такое: бегут на пляж, молниеносно расстилают подстилку, падают и немедля начинают хрустеть кукурузой.

Самые богатые брали на пляж жареную курицу или бутерброды с копченой колбасой. Но, унюхав пирожок с картошкой, все равно смотрели голодными глазами. Кто б сомневался.

К августу почти все кладут в пляжную сумку виноград. Его удобно есть и ополоснуть, если на кисточку попал песок. А вот арбуз на пляже нужно уметь потреблять. Иначе придется закусить и песочком. Или, не дай боже, голодной осой.

По мнению коренных таганрожцев

Тогда никто не думал, что на пляже продавать можно что-то, кроме пирожков. Это сейчас заходишь, как в «Диснейленд» какой-то, а не на пляж. А тогда это был действительно отдых с пацанами. Часов в восемь утра мы всегда бегали на залив. И купались, и по пятачку пирожки покупали. Счастье!

Владислав Ветров, замечательный российский актер

На берегу

Базарный лайфхак, подслушанный на рынке

«Женщина, не давите абрикосы!!! Облизать можете, а давить не надо!!!»

Сезон заготовок, будь они…

Как ни щедра наша земля, как ни благодатно лето, а все помнят про зиму. И готовятся.

Как правило, сезон заготовок начинается ранним летом — с щавеля и зелени, а заканчивается поздней осенью — айвой.

Конечно, в разных семьях были свои фавориты в засолках и вареньях. Но почти сто процентов таганрожцев делали главный ТОП-5: кислые огурцы, маринованные помидоры, домашний томат, лечо и аджику.

Остальные салаты, икра, «грибочки» из баклажанов и прочее шли вторым эшелоном.

Почему так важен был и есть этот ТОП-5? Потому что это универсальная еда и подспорье во множестве блюд.

Огурцы: сами по себе прекрасны, а еще идут в солянку, рассольник, зимние салаты типа оливье и острой свеклы, годятся для релиша.

Помидоры: мировой же закусон! А кроме того, их можно добавлять в заправку борща для остроты и кислинки, сладкий перец из банки с помидорами идет в салаты, а рассол способен поднять «мертвого» наутро после праздника.

Томат: ну, это вообще наше все. Без томата нет борща, солянки, харчо, икры из «синеньких» и свеклы. В томате тушатся фаршированные перцы и голубцы. Томат можно пить. С удовольствием.

Лечо: готовый гарнир. Зимой открываешь баночку, и пахнет летом!

Аджика: добавляется в рагу, соусы, мажется на хлеб и мясо.

Я поделюсь рецептами огурцов, помидоров и томата, которые достались мне от бабушки, а той — от ее бабушки.

Рецептам лет сто, не меньше.

Проверены на минимум четырех поколениях семьи.

Старинные семейные рецепты. Кислые огурцы

Что нужно
купите 5 кг небольших крепких огурчиков
к ним по 15 листьев смородины, вишни и дуба
3 пучка хрена с листьями и зонтиков укропа
3 головки чеснока
3 штуки горького перца
на 7 литров воды положите 350 г соли

Как готовить

Огурцы замочите на несколько часов в воде.

Вымойте листья, нарежьте хрен и укроп.

Начистите чеснок. Горький перец надрежьте.

Складывайте в банки в таком порядке: хрен, укроп, горький перец, по 1 листику вишни, дуба, смородины, 2–3 зубчика чеснока. Потом огурцы до половины банки. Повторить: листья, хрен с укропом и чеснок. Снова огурцы.

Горлышко банки закрыть зонтиком укропа.

Размешать в обычной воде соль. Разлить по банкам.

Дать постоять в кухне дня 2–3. Как появится серая пена, снимать.

Если огурцы стали не зеленые, а желтоватые, пора сливать рассол в кастрюлю, доводить до кипения и заливать обратно.

Закрывать крышками. Все.

Огурцы в тыкве

Рецепт соленья огурцов в тыкве, 1851 год, от Авдеевой Екатерины Алексеевны, я увидела давно. И оказывается, в Таганроге его тоже делали. Ну, я повторила. Однако рецепт дам старинный, я солила огурцы именно по нему.

Как готовить

Приготовьте среднего размера спелую тыкву (можно большую тыкву, также как и менее среднею), вымойте, просто сполосните тыкву холодной водой и срежьте верх у тыквы (верхушку не выбрасывайте — она будет крышкой), извлекая из нее всю внутренность, аккуратно так, чтобы стенки тыквы оставались достаточно толстые (как и сама срезанная макушка должна быть не тонкой).

Далее начинаем раскладывать внутрь тыквы цельные огурчики (заранее вымытые). Раскладываем огурцы слоями, каждый слой прикрываем разными травами (чабрец, эстрагон, майоран, другие травы вами любимые) и пересыпаем солью (каждый слой так).

Теперь, когда заправили тыкву огурцами, в окончание сверху кладем душистые травы (перечисленные выше, также хорошо добавить укроп, петрушку, лавровый лист) и накрываем срезанным верхом (крышкой), пришпиливая ее деревянными гвоздиками (можно заострить спички или использовать зубочистки).

Защита от солнца на базаре

В зависимости от того, какое количество огурцов вы солите и сколько штук в итоге выйдет самих начиненных тыкв, подбирайте для них нужного размера тару, а вернее, деревянные бочонки, кадки или большие кастрюли (из нержавейки или эмалированные).

В бочонок необходимо поместить начиненную тыкву или уложить несколько тыкв друг на друга, если вы солите не одну, но так, чтобы тыквы не опрокидывались и не заваливались, а находились в ровном положении.

Далее нужно заполнить пустоты между тыквами в бочонке огурцами и залить бочонок холодным, заранее приготовленным рассолом.

Сам рассол готовится из такого расчета — на одно ведро воды 600 г соли, добавив в него отвар из дубовой коры в количестве половины ведра (пропорции такие: на два ведра рассола одно ведро отвара).

Сам же дубовый отвар готовят таким образом: на одно ведро воды нужно добавить 400 г сухой коры из дуба (измельченной или кусочками) и варить его на огне, доведя до кипения, продолжая кипятить до тех пор, пока не выкипит пятая часть всей жидкости (отвар остудить и добавлять в холодном виде).

Засолка огурцов таким образом делает огурчики необычайно вкусными и хрустящими, долгое время не утрачивая в себе эти качества — приятного тонкого вкуса и хруста при хранении.

Маринованные помидоры

Что нужно

5 кг средних круглых помидоров

1 кг сладкого перца

3 головки чеснока

3 штуки горького перца

2 пучка листьев сельдерея

Уксус, соль и сахар, можно, если хотите, использовать аспирин

Как готовить

Помидоры, перцы и сельдерей вымойте. Чеснок очистите, перцы нарежьте вдоль на 4 части.

В банку плотно укладывайте помидоры с перцами, сельдереем и чесноком.

Вскипятите воду и залейте кипятком банки. Пусть постоят 30 минут. Слейте воду и снова закипятите.

В каждую банку насыпьте по 1 ст. л. соли, 3 ст. л. сахара и 3 ст. л. 9-процентного уксуса. Залейте кипящим рассолом, закройте крышками.

Иногда вместе с солью кладут по 3 таблетки аспирина. Для уверенности в завтрашнем дне.

Томат домашний

Во времена моего детства помидоры для томата лежали горой в ванной. Не знаю, сколько килограммов в ней было, но помню, что на семью делали 100 стандартных винных бутылок. Их закрывали черными резиновым пробками и обливали воском.

В Таганроге чаще просто крутили спелые помидоры через мясорубку, потом прогоняли через сито и варили.

Но моя бабушка всегда с помидорами прокручивала сладкий перец и добавляла чеснок. Поэтому томат у нее был душистый, и все друзья родителей норовили унести с собой бутылочку.

Лечо любите?

Без лечо я не представляю себе вкусной зимы. Его можно есть просто так, с хлебом и мясом. Соус из лечо отлично идет в борщ, солянку и другие супы. А делать лечо очень просто, был бы хороший медный таз!

Что нужно
2 кг сладких красных перцев
1,5 кг спелых помидоров
1 головка чеснока, 1 горький перец
60 г 9-процентного уксуса
10 мл растительного масла
соль и сахар по вкусу

Как готовить

Из помидоров в блендере сделайте пюре. Опрокиньте его в таз и поставьте на слабый огонь. Пусть прогревается.

Тем временем помойте и очистите от плодоножек перцы. Разделите их на увесистые дольки. Порциями обжарьте в разогретом растительном масле. На сковородку кладите сразу ровно столько, сколько помещается в один слой. Обжаривайте с каждой стороны по 2–3 минуты на среднем огне.

Добавьте к томату. Пусть покипят минут 20–30. Затем добавьте соль, сахар и уксус.

Пробуйте! Маринад должен быть для вас вкусным.

Через 10–15 минут добавьте чеснок и выключайте огонь. Можно есть сразу, а можно разлить по банкам и оставить на зиму. В холодильнике такое лечо не нуждается.

Соус к мясу из красной смородины

Самая большая проблема в приготовлении этого соуса — снять смородину с веточек. Остальное просто и быстро.

Что нужно

На 500 г очищенных ягод примерно 200 г сахара и стопка бальзамического уксуса.

Как готовить

Сложите в кастрюлю ягоды, сахар и уксус. На слабом огне проварите 30 минут, помешивая. В конце добавьте зеленый базилик и чеснок по вкусу.

В блендере превратите соус в гладкое пюре. Разложите по баночкам и доставайте, когда на кухне запахнет жареной курицей или сочной свининой.

И, конечно, варенье

Раньше варенье варили везде во дворах на жаровнях. Я имею в виду, конечно, старый центр города.

В нашем дворе по улице Чехова, 55, через три дома от того места, где родился Антон Павлович, тоже ставили жаровню, разводили огонь. Выносили тазы с подготовленными фруктами.

У бабушки был большой медный таз с длинной ручкой. Я и теперь варю варенье в медных тазах. Привыкла. Мне вкуснее.

Сортов варенья в Таганроге было неисчислимое множество. Для чаепитий, для бутербродов, для пирогов и пирожков. Из абрикоса, вишни, черешни, малины и смородины, айвы и яблок, груш и слив, инжира и кизила.

Моя мама любила микс из вишни и крыжовника. Я фанатела от бабушкиного варенья из «райских» яблочек — обязательно с длинными хвостиками.

В семейной поваренной книге Чеховых есть рецепт яблочного варенья с корицей.

Яблочное варенье с корицей

Как готовить

Взять сладкие яблоки, очистить их от кожицы, разрезать каждое пополам, вырезать семечки, бросая яблоки тотчас же в холодную воду.

Вскипятить отдельно воду с куском корицы, опустить яблоки, дать им вскипать 2 раза, откинуть на решето, остудить.

Прокипятить сироп из 1,5 или 2 фунтов (300 г) сахара и 4 стаканов воды на 1 фунт яблок, опустить яблоки, варить на малом огне, пока не сделаются прозрачными, но чтобы не разварились.

Тогда вынуть их, сложить в банку, сироп же уварить до надлежащей густоты, остудить и разложить по банкам.

Можно сказать, повседневное варенье.

* * *

Лето заканчивается в Таганроге не по календарю. В августе еще жара, и только к сентябрю чуть холодеет по ночам. Но именно чуть-чуть. Можно передохнуть немного, начинать день не в пять утра, а попозже. Хотя…

У хозяек в городе наступает самая «горячая пора». Закрывают на зиму «синенькие», бурые помидоры, аджику, лечо и варенье.

Осень. Дом Вальяно, «армянчики» и император Александр Первый

Наш парк, придуманный внуком Екатерины Великой

Осень приходит в Таганрог внезапно. Вот еще начало октября, и мы купаемся, а назавтра все затянуло тучами. Ветер с моря, серый дождик. Совсем иная картина. С другой стороны, все таганрожцы знают: капризное «бабье лето» может прийти в город не один раз, и не два. Дамы, они такие непредсказуемые.

Осенью (на самом деле в любое время года) мы любим гулять по нашему чудесному Центральному парку.

В моей семье первое место, куда отвозили коляску с новорожденным, был именно парк. Потом нас заводили в парк за ручку, еще позже мы бегали сюда сами — крутиться на «воздушной» карусели и корчить рожи в павильоне «кривых зеркал», облизывая мороженое в вафельном стаканчике.

Дальше — романтические свидания на аллеях, и вот уже новая коляска с новым младенцем въезжает под кроны все тех же деревьев.

Давайте я немного расскажу о парке.

1806 год. В Петербурге молодой император Александр Первый даже не догадывается, что закончит свою жизнь в далеком южном городе. А в Таганроге по его повелению разбивают Аптекарский сад.

Почему Аптекарский? Все просто: в нем росли лекарственные растения для моряков в «карантине». Попутно, кроме ромашки, мяты, валерианы и прочих полезных травок, высадили и фруктовые деревья.

Удивительно, но Александр Павлович находил время для личных указаний по дизайну аллей и клумб. По желанию царя в саду была даже заложена оранжерея, где выращивали зелень к императорскому столу.

В те времена с аллей парка можно было видеть море — застройки не было. Император часто приходил сюда в свою последнюю осень, в 1825 году.

Историк П. Филевский записал со слов горожан: «Проходя через сад, он усаживался на скамейке под тремя шелковицами, где горка, где теперь дом № 21 на Канатной улице, и задумывался. Перед ним налево расстилалась необозримая степь, а направо плескались воды Таганрогского залива… Три громадные шелковицы, правда уже засохшие, а также скамья и столик еще существовали в 1877 году».

Десятью годами позже, в 1887 году, Таганрог навестит Антон

Чехов и напишет: «Был в саду. Играла музыка. Сад великолепный. Круг битком набит».

Конечно, в это время про ромашку и валериану все забыли. Напротив, в городской сад переместилась вся светская жизнь Таганрога теплого времени года.

В сквере

Лучшие рестораны города выставляли на аллеях свои буфеты, попутно обязуясь в счет аренды содержать садовый оркестр.

Под музыку по дорожкам гуляли дамы с кружевными зонтиками и фланировали морские офицеры.

Возможно, в то самое время, когда молодой Чехов слушал в саду оркестр, мимо него проносился некий Петр Антонович Вальяно.

И кто же это? Дворянин и чиновник. Многодетный папаша шумного семейства. Директор городского сада. Он жил неподалеку, по переулку Полтавскому, вместе с женой и семью детишками.

Через много лет и всяческих катаклизмов, Полтавский переулок переименовали, как и всю Российскую империю. Дом у семьи Вальяно отобрали в пользу победившего пролетариата. Впрочем, детей от этого меньше не стало.

Памятник Александру Первому

Незадолго до Великой Отечественной войны комнату в «доме Вальяно» получили дед и бабушка моей задушевной подруги. Вырастили там детей, те — своих.

И вот уже 35 лет я прихожу в этот двор, смотрю на колодец-цистерну 1906 года рождения и глажу мраморные подоконники, чудом сохранившиеся в одной из квартир. Эх, Петр Антонович, душа моя, спасибо за дом.

В огромных сводчатых подвалах его можно хранить тонны овощей, сотни банок с соленьями и бочек тоже. Там всегда сухо и очень прохладно.

В молодости мы мечтали заночевать в подвале, когда столбик термометра подползал к +45 °С. Нас пугали мышами, и затея так и не осуществилась.

Памятник А. П. Чехову

Однако перейдем к делу.

Брат Антона Павловича, Александр, вспоминал, как приехал в Таганрог, и тетушка Людмила Павловна накрыла стол. Как раз начиналась золотая осень.

Стол был завален едой: вареная кукуруза, лещи, запеченные с икрой и капустой, пироги с вишневым и крыжовенным вареньем.

А еще белый суп с раковыми шейками, овощное соте, селедка провесная. «Еды было столько, — писал Александр, — что хватило бы на роту солдат». Упоминалась и стоимость продуктов, закупленных тетушкой на рынке, — 60 копеек.

А что вы хотите, фунт селедки, посоленной в бочке, тогда стоил одну копейку!

Вяленая рыба, местная гордость

Как известно, в Таганроге рыбу едят круглогодично. Но именно осенью она самая вкусная: жирная, увесистая.

Из воспоминаний потомственных таганрожцев

Мой брат был большой ценитель соленой рыбы. Однажды, в сентябре, мы были на свадьбе у нашей двоюродной сестры. Она выходила замуж за сына рыбака.

Мой брат выбрал место за столом поближе к блюдам из рыбных деликатесов. Все застолье он в основном напирал на всевозможные балыки.

Наблюдая эту картину, отец жениха, который сам ловил и готовил всю эту рыбу, провожая нас домой, сунул брату в руки большой сверток.

Когда мы развернули его дома, брат разочарованно оглядел вяленую чехонь. Чехонь — это самая костлявая и непопулярная у нас рыба.

Правда, та чехонь была очень крупная, с очень толстой спиной. Брат пробурчал, мол, новый родственник жадноватый, мог бы угостить и осетриным балычком или крупным чебаком.

Но когда мы стали есть эту чехонь, то потеряли дар речи — до чего ж это был неповторимый вкус. Я помню, как светилось сквозь нее солнце, как много вытекало из ее брюшка вкуснейшего жира. Это было что-то! Да, это был восторг!

Уже давно нет в живых свекра нашей сестры, уже нет и самой сестры, но мы с братом до сих пор вспоминаем и их, и ту свадьбу, и ту чехонь.

Татьяна Бочкарева, жительница центра города, о рыбном изобилии 1950-х годов прошлого века

Однако утешим гостей Таганрога: рыба на Центральном рынке водится до сих пор. И чехонь есть. И таранка, и чебаки, и рыбец, и бычки. Придете, убедитесь.

Осенью рыба жирная, нагулявшая бока. Самое время пожарить к обеду сазана, к примеру.

Лайфхак для хрустящей жареной рыбы

Рыбу предварительно посолить — она не развалится при жарке.

Рыбу перед жаркой обсушить бумажными полотенцами. Она не будет стрелять жиром из сковородки.

Масло должно быть хорошо разогрето и его должно быть много — примерно на 1/3 от толщины рыбы. Тогда корочка будет красивая и хрустящая.

Муки для панировки должно быть немного — только слегка

припылить, иначе мука будет гореть, и у рыбы будут не очень приятные вкус и запах.

Хорошо использовать смесь пшеничной и кукурузной муки.

Не накрывать сковороду крышкой при жарке рыбы!

Не переворачивать рыбу слишком часто и сначала жарить со стороны кожицы, иначе не будет хрустящей корочки.

Рыбу с рыхлой структурой (треску, например) лучше жарить в кляре, чтобы она не разваливалась. Фиш & Чипс — отличный пример.

Замороженную рыбу предварительно полностью медленно разморозить — достать из морозильной камеры на полку холодильника.

Французские повара жарят рыбу на топленом масле, а мы можем добавить к растительному маслу кусочек сливочного, примерно 1 столовую ложку.

Из воспоминаний потомственных таганрожцев

Я всегда после школы ходил на «Солнечный пляж» ловить бычков. Минут 30–40, ну, максимум час, и у тебя в садке пару килограммов бычков есть. Поэтому рыба бычок для меня, я бы сказал, прямо сакраментальная. Она очень вкусная, именно азовская.

Бычки у нас разные есть: и черненькие, и беленькие. У жареного бычка очень вкусное, нежное и сладкое мясо. Придешь домой, мама нажарит прямо до хрустящей корочки».

Александр Ковалев, режиссер и ведущий

Фаршированная лососем савойская капуста

Конечно, это блюдо не относится к классической таганрогской кухне. Просто я когда-то посмотрела отличный французский фильм «Повар для президента» и решила сделать кинорецепт.

Проба оказалась удачной.

Сначала я сделала все по правилам: нашла савойскую капусту и купила дорогущего лосося. А потом поняла, что некая трансформация рецепт не портит. И заменила савойскую на белокочанную молодую или пекинскую капусту. А вместо лосося взяла осеннего жирного сазана. Получилось не хуже.

Однако вам я предлагаю оригинальный вариант.

Что нужно

1 савойская капуста (можно заменить на небольшой кочан молодой зеленой капусты)

300 г филе лосося, кожа и хребет лосося для бульона

крупная морская соль

2 литра воды

1 ст. л. лимонного сока

розовый перец горошком

букет гарни (веточки петрушки, укропа без листьев, лавровый лист)

Для соуса

100 г нежирной сметаны

70 г творожного сыра

несколько веточек свежего укропа, зеленого лука и кервеля (мяты, зеленого орегано)

1 ст. л. лимонного сока

Как готовить

В 2-х литрах воды сварить рыбный бульон с перцем и букетом гарни. Процедить, отставить.

Капусту нужно сбланшировать, чтобы листья стали мягкими. Положить весь кочан в кастрюлю и залить водой. Добавить немного соли и ложку лимонного сока. Довести до кипения и выключить плиту. Затем вытащить кочан, дать немного остыть и разобрать на листья.

Пока закипает вода в кастрюле, порезать филе тонкими пластинками.

Совет. Лосось — жирная рыба, поэтому слегка приморозьте его, чтобы удобнее было резать пластинки.

Собираем капусту. Для этого нам понадобятся дуршлаг и полотняные или марлевые салфетки размера 50 × 50 см в 3 слоя.

Выстелить дуршлаг салфеткой так, чтобы концы ее свисали наружу. Положить капустные листья в 2 слоя. Поверх разместить треть лосося. Посолить немного. Потом — следующий слой и еще 2–3 в указанной последовательности.

Когда закончится лосось, аккуратно собрать салфетку так, чтобы образовалась круглая форма капусты, и завязать кончики.

Кастрюлю с бульоном нагреть до кипения и положить в нее салфетку с капустой. Марлевая салфетка отлично держит форму. Довести бульон до кипения и варить минут 15 на небольшом огне.

Потом вытащить наш узелок, немного остудить и развернуть. Аккуратно переложить фаршированный кочан на тарелку.

Пока варится капуста, сделаем соус: в сметану добавим сыр, мелко нарезанные травы, лимонный сок и соль по вкусу.

На порционную тарелку положить кусок фаршированной капусты и несколько ложек соуса.

Мясо в корочке из майорана

В нашей семье виртуозно управлялись с мясом. Колбасу предпочитали копченую, а вот вместо вареной и сосисок чаще готовили сами, придумывая интересные рецепты. Я дополнила их, когда готовила на кухне подружек из разных стран.

Например, мясо в майоране меня научили готовить в Баварии. Один из моих любимых рецептов уже много лет.

Что нужно

2 кг мяса куском (вырезка, грудинка, кусок с ребрышками, говядина или свинина)

6 ст. л майорана

15 зубчиков чеснока

2 ст. л. соли

1 ч. л. перца молотого черного

Как готовить

В отдельную миску выдавите чеснок, смешайте с майораном, солью и перцем. Должна, благодаря чесночному соку, получиться пластичная кашица. Смешивая давленый чеснок с майораном, мы получаем защиту печеного мяса от сухости и порчи. И не стоит бояться убойного запаха — в печеном виде чеснок утратит жгучесть.

Мясо вымойте и обсушите. На большой лист пищевой фольги выложите мясо и обмажьте его чесночной кашицей — весь, со всех сторон.

Плотно заверните в фольгу. Можно в несколько слоев. И отправьте в холодильник на 36–48 часов.

Разогрейте духовку до 180 ˚С и запекайте 1,5 часа. Потом вытащите, не разворачивая, и дайте остыть.

Теперь его можно есть и в бутербродах, и резать в салат, и подавать с гарнирами.

Грудинка, томленая в луковой шелухе

В этом рецепте самое трудное — вы не поверите! — собрать луковую шелуху. Но можно просто пойти на рынок и попросить ее у продавцов овощей. По моему опыту, отдают, не скупясь, и даже благодарят, что забрали.

А между тем, луковая шелуха — известный антисептик. Не зря ее отваром лечат инфекционные заболевания ротовой полости, в том числе стоматит.

Что нужно

1,5 кг свиной грудинки

2 л воды

1/2 стакана соли

1 головка чеснока

щедрая горсть луковой шелухи (примерно с 10–12 луковиц)

3 лавровых листа

15 горошин чёрного перца

молотый красный перец

3–4 цветка гвоздики

Как готовить

Делаем тузлук. В кастрюлю высыпьте соль, специи и промытую шелуху, залейте водой.

Когда вода закипит, выложите грудинку и варите 45–60 минут на слабом огне.

Оставьте в рассоле на ночь.

Затем на куски грудинки выдавите чеснок, заверните в фольгу и храните в холодильнике.

Тушеные потрошки

Это блюдо может приготовить человек, который отродясь к плите не подходил. А между тем, оно очень вкусное!

Что нужно

1 кг куриных желудков

300 г сердечек

5–6 крупных луковиц

200 г готовой моркови по-корейски

соль и перец по вкусу

Как готовить

В утятницу или толстостенную кастрюлю сложите слоями овощи и мясо: слой лука с морковью, слой вымытых потрошков. Посолите, поперчите. Поставьте на слабый огонь часа на 1,5–2. Воды или масла не нужно.

Донской рыбный пирог и неожиданный лайфхак

Это не совсем таганрогская кухня, но очень близкая — казачья. Я познакомилась с рецептом пирога в станице Недвиговке, возле которой находится археологический музей-заповедник «Танаис».

Я, двадцатилетняя балбеска, отвечала там за музей: писала экскурсии, составляла планы экспозиции, руководила плотным отрядом смотрителей, кассиров и дворников.

Собственно этот отряд из недвиговских теток и научил меня правильно готовить донскую рыбу. И вот эти пироги.

В Недвиговке их традиционно пекли к свадьбе и начиняли раковыми шейками. А когда не было раков, — с рыбой. Но не простой.

В начале 1980-х годов прошлого века никаких рачьих ферм, понятное дело, не было. А женились круглогодично. И что ж делать? Мудрые хозяйки придумали вот что: они брали любую рыбу — судака, сазана, осетра — и… варили ее в рассоле от кислых огурцов.

В итоге вкус рыбы становился неотличим от этих самых раковых шеек!

Пирог занял одно из самых почетных мест в моей кухне. Кого я только им ни кормила… Интернет-редакции AIF.RU, «Комсомольской правды», ИД «Здоровье», и еще нескольких федеральных изданий. Начальство и друзей, детей и взрослых, русских и евреев, французов и немцев, богатых и не так чтоб совсем.

Попробуйте и вы.

Что нужно

Для теста

500 мл кефира (или любого другого кисломолочного продукта)

100 г сливочного масла

2 яйца плюс 1 яйцо для смазки

1,5 ст. л. сахара

1,3 ч. л. соли

1 пакетик сухих дрожжей

Мука — сколько возьмет тесто, около 500 г.

Для рыбной начинки

800 г судака

2 головки лука репчатого

100 г креветок очищенных (моя придумка)
50 г моркови
2 ст. л. растительного масла для обжарки
пол пучка свежего укропа
соль и перец белый по вкусу
Как готовить

Кислое молоко должно быть комнатной температуры или даже чуть теплее. В него добавляем яйца, соль, сахар и немного муки, чтобы консистенция была как у густой сметаны.

Высыпаем дрожжи и даем постоять полчаса, чтобы тесто подошло. Добавляем мягкое масло, еще муки и вымешиваем негустое тесто. Оставляем еще на полчаса.

Делаем начинку. Отвариваем рыбу в огуречном рассоле 10–15 минут. Чем вкуснее и насыщеннее рассол, тем вкуснее будет рыба.

Даем рыбе остыть, вынимаем из рассола и разбираем на кусочки, удаляя кости.

Лук и морковь мелко шинкуем. Поджариваем вместе лук, морковь, рыбу и креветки. Через 10 минут засыпаем нарезанным укропом, немного солим и перчим. Даем остыть.

Тесто делим на две неравные части. Раскатываем лепешки из теста по форме противня. В противень или форму для выпечки выкладываем большую часть так, чтобы края были закрыты тестом. На нижнюю часть теста выкладываем начинку и поверх — вторую часть теста.

Защипываем края и заворачиваем. Смазываем сырым взбитым желтком. Отправляем в духовку с температурой 180 °C на 25–30 минут.

Сациви, ореховое счастье

Это грузинское блюдо так органично вписалось в калейдоскоп блюд таганрогской кухни, что стало нам родным. Я его всегда видела в своей семье, и у друзей, и у знакомых самого широкого круга. А почему? Да потому что в Таганроге, как и в Грузии, везде растут грецкие орехи. Прямо на улицах.

Готовят сациви из разной птицы — индейки, курицы, даже утки. Но главное в этом блюде, конечно, орехи. Они вот как раз осенью и созрели. Свежие, жирные, яркие на вкус. И из них можно отжать капельку масла и обязательно капнуть на сациви.

А готовится сациви просто.

Что нужно

купите на рынке упитанную курочку, предположим, на 2 кг

к ней нужно 0,5 кг свежих грецких орехов

2 белых сочных луковицы, 2 головки чеснока

1 пучок кинзы

5–6 ст. л. виноградного уксуса или лимонного сока, это личный выбор

и пряности: по чайной ложке уцхо-сунели, хмели-сунели, сухого красного перца, шафрана, соли

Как готовить

Курицу разделите на крупные куски и сварите на слабом огне до готовности. Бульон остудите и соберите с него куриный жир. Куски курицы освободите от кожи и костей, сложите в глубокую миску.

Лук обжарьте до золотистого цвета. Орехи разбейте блендером в очень мелкую крошку. Разведите их бульоном до густоты сметаны.

Поставьте на слабый огонь и доведите до кипения. Добавьте раздавленный чеснок, лук, пряности, уксус. Пробуйте соус, чтобы найти собственный вкус.

Слегка остудите ореховую подливу и залейте ею курицу. Пусть постоит час-другой. Дольше вы все равно не выдержите!

Фаршированные перепелки в гнездышке из слоеного теста

Этот рецепт я разработала сама, перечитав много чего по теме использования мелких птичек в кулинарии. Мне было интересно, что можно сделать с перепелками неожиданного.

Рецепт проверила на собственном сыне, и он жив и здоров до сих пор.

Что нужно

4 упитанные перепелки
100 г обжаренного бараньего фарша
0,5 л кефира или тана, или айрана
1 яблоко кислых сортов
1 ч. л. майонеза
1 свежий желток
4 вяленых чернослива
3 зубочка чеснока
соль, перец, приправы по вкусу
2 пластины слоеного бездрожжевого теста

Как готовить

Перепелок вымыть и положить в кефир (айран, тан) на 30 минут, затем варить 15 минут в кипящей воде.

Тем временем чернослив нарезать мелко, выдавить чеснок, натереть яблоко на крупной терке. Соединить с фаршем. Добавить соль и приправы.

Отваренную птичку нафаршировать и обмазать смесью желтка с майонезом.

Каждую пластину теста разделить надвое. Из пластины теста сделать жгут и уложить на противень.

В середину «гнездышка» поместить перепелку. Оставшимся желтком с майонезом покрыть тесто. Запекать в духовке 20–25 минут при температуре 180 ˚С.

Выложить на тарелку и добавить салат айсберг, нарезанный тонкой соломкой и сбрызнутый лимонным соком.

Старинные семейные рецепты. Сальники

Этот рецепт действительно старинный. Так готовила моя бабушка, мама, и до сих пор сальники готовлю я. А мне рассказал о нем Александр Ковалев, мой земляк и великолепный режиссер масштабных праздников.

Из воспоминаний потомственных таганрожцев

Происхождение названия этого блюда, этимологию я не могу назвать. То ли оно происходит от города Сальск, который находится в Ростовской области, то ли от слова «сало». Только сала в этом блюде совсем и нет, хотя есть отголоски его. Рецепт этого блюда приблизительно вот в чем состоит.

Обязательно на рынке нужно купить жировую внутреннюю свиную сеточку. Она продается моточками. И если этот моток разложить на столе, то получается такое сетчатое основание, как тряпочка. Вот эту сеточку делят на части, она станет оберткой сальника. А начинкой является мелко нарезанная печенка, лук и, в моей памяти с детства осталось, что это была перловка.

Некоторые хозяйки добавляют рис. Для меня классическим ингредиентом осталась перловая крупа, отваренная уже. А лук сырой, или обжаренный, — это сама хозяйка решает.

Все это перемешивается и заворачивается в кусочки свиной сетки. Формуются круглые котлетки. Обжариваются с двух сторон, и получаются сальники. Они очень сочные за счет того, что жировая сетка дает сок и жирок.

Печень нежирная. Во время обжарки белок коагулирует, и котлетка держит форму. А перловка с луком добавляют вкус. Вот такое блюдо сальники.

Я попытался найти рецепт, но не смог. Только от своих пожилых знакомых, которые говорят: «А да-да! Помню-помню!»

Александр Ковалев, режиссер и ведущий

#Моестрашноесоветскоедетство, или каково родиться 10 ноября

Я родилась, когда моей маме Лиде было двадцать четыре, а бабушке Кате шестьдесят.

Катерина Михайловна была настоящей старорежимной бабушкой — успела поучиться в царской гимназии и всю молодость носила клеймо «лишенец» (кто не знает, что это за «зверь», — погуглите). Зато мама Лида была одним из первых инженеров-программистов города, и я все детство малевала своих кукол на перфокартах.

Беременность мама переносила тяжело, практически кроме кефира и сухой рыбы ничего не ела. Потому я родилась маленькой и слабой. Но в нужный день — 10 ноября. Если кто помнит, это был День милиции.

А женщины нашей семьи кормят младенцев таким молоком, которым можно поднимать борцов сумо. Не в силах справиться с эдакой роскошью, я принялась помирать от несварения.

К счастью, у родителей и меня одна группа крови, поэтому меня спасли переливаниями. Но осадочек у всех остался, и всю остальную жизнь домашние носились со мною как с фарфоровой куклой.

Дело было в середине 1960-х годов, в провинциальном Таганроге. Тогда еще действовал драконовский закон, позволяющий женщине оставаться с младенцем только два месяца после родов. И я оказалась целиком и полностью в распоряжении бабушки.

Как адептка свежего питания, она не ленилась возить меня на кормежку маме на завод «Красный котельщик», где та работала в группе первых инженеров ЭВМ.

Трамвай № 3 неспешно привозил ее с кульком-мной прямо к проходной, а там была специальная комнатка для кормления. Дважды в день меня возили, а потом перешли на бутылочки. В Таганроге детей воспитывали жестко: уже в полгода давали попробовать борща!

Чуть подрастив, бабушка обрушила на меня всю мощь своего воспитания. С дочкой не получилось — мама родилась в 1939-м, потом война, работа, не до того, видимо, было. А тут такой шанс.

В результате в три года я читала, в четыре писала ей записки, учила французский и ела за столом ножом и вилкой. Попутно толика хороших манер досталась и моему соседу Кольке Шпееру, годом младше меня.

Я как-то писала о том, как жители нашего дома спасли в войну детей семьи Шпеер, сохранив их в подвале дома, всех четверых. Колька был сыном младшего из детей Марии Григорьевны Шпеер и моим другом с рождения.

В нашем дворе по Чехова, 55, детей было мало. Я, Колька и чуть позже приехала Ленка Пирогова. Спасал соседний пятьдесят третий. Там было еще человек пять. В целом мы составляли неплохую команду.

Если бабушка собиралась со мной на пляж, по умолчанию с нами шел Колька, а порой и еще пара-тройка других детей, кто был не в саду. Позже мы виртуозно смывались от бабушки, и лет с семи уже самостоятельно шныряли на пляж, всего-то через три квартала от нас.

Было мне года четыре, когда приятели родителей стали зудеть, что детке не хватает общественного воспитания и надо бы отдать в детсад. Мама сломала сопротивление бабушки и записала дочку в заводской садик, совсем рядом со своей работой.

Не помню первый день, но хорошо помню второй и последний. В обед пришла с инспекцией бабушка и увидела страшное. Я мыла руки в умывалке. Стоя босиком на кафельном полу.

Оставив за собой дымящиеся руины детсада, меня уволокли домой и больше никуда не отдавали. Заткнулись навсегда и родительские приятели. Уж не знаю, по какой причине. Бабушкино домашнее учение принесло плоды. Уже к пяти годам я была записана в две библиотеки. Того, что имелось дома, не хватало.

Только не представляйте нас паиньками. Хулиганили мы отчаянно. Было нам лет шесть, в лето перед школой, и мы с Наташкой Рожковой, моей будущей одноклассницей и медалисткой, придумали игру «адреналин-раша».

Недалеко от дома стоял корпус радиотехнического института. Перед ним лавочки. На лавочках сидели люди. У некоторых из них на головах были шляпы, кепки или хотя бы модные сомбреро. Нужно было за лавкой подкрасться к жертве, молниеносно содрать шапку и убежать. Выигрывал тот, кого не догоняли.

Случались накладки. Однажды прыткий студент в погоне за своей кепкой загнал меня в Наташкин двор. Я метнулась в дворовый сортир и заперлась, отчаянно голося. В этом дворе бабульки меня знали, а кепку в моих руках не увидели. Зато увидели парня, который гонится за шестилеткой и рвется в сортир за ней. Маньяк! Чуть его не затоптали тетки во дворе. А

кепку я реально бросила в дырку.

Короче, к первому классу я была готова.

Жила я в центре Таганрога, и выбирать, теоретически, родители могли сразу из нескольких школ, куда отдать свою «прынцессу».

Осень на улицах Таганрога

Но на деле вариант был один — школа № 16, угол Ленина и

Тургеневского. Там учились бабушка и мама. К тому же, свой последний класс набирала легенда Таганрога Глафира Михайловна Госсар (Царствие небесное, светлая память Учительнице). К ней ломились со всего города. Но меня, к счастью, взяли.

В школу я шла с радостью — все развлечение. Только бабушка честно предупреждала, что будет скучно. Ведь читать-писать я умела давно. Ха, она забыла о прописях!

С прописями связано пробуждение моих амбиций. У Глафиры Михайловны была разработана своя система поощрений. Какие-то блестящие цветочки на карточках, звездочки… Их выдавали за достижения и примерное поведение.

Долго, почти месяц, не доставалось мне вожделенной карточки. Но однажды мучения моей мамы увенчались успехом: я красиво написала урок в прописях.

Как сейчас помню голос Глафиры Михайловны: «Дети, наша Ланочка красиво написала прописи, я даю ей самую красивую карточку!» Я чуть не лопнула от гордости. Следующие два дня выедала мозг всей семье небывалым успехом.

А еще через несколько месяцев, зимой, я подралась с Петькой Толкачевым, здоровым и щекастым соседом по парте. Не помню повод для драки, помню результат — у меня фингал под глазом, у него рассечена бровь замком моего ранца.

Дома был фурор. «Ого!» — воскликнула мама. «Молодец, дочка», — похвалил папа. Бабушка неодобрительно промолчала. Никто в школу выяснять отношения не пошел, что характерно.

Вообще школу я очень полюбила. Буквально в первые же месяцы мы обнаружили лестницу черного хода, широкую, деревянную, с невысокими ступенями. Идеальная лестница, чтобы сесть на попу вверху и с визгом съехать вниз. Колготы горели, жизнь была прекрасна.

Инициативная группа 1 «Б» класса стала проводить на лестнице все перемены.

К нашему горю, по соседству с лестницей располагался кабинет директора школы, Ивана Михайловича Карапетяна. Сначала-то мы конспирировались и не так орали, но потом, когда я обнаружила узкий парапетик, по которому можно было забраться на окно, примерно в семи метрах от пола, удержу не было.

На окно лезли самые смелые. И однажды директор решил выяснить, что происходит. Открыл дверь в бывший парадный вход и увидел всю веселую компашку с дырявыми колготами и меня на окне. До сих пор помню, как он побелел и шепотом стал уговаривать меня не бояться и не дергаться — вот сию секунду он

побежит за лестницей и снимет меня.

«Да чего вы боитесь, Иван Михалыч», — беззаботно ответила я и по карнизу в половинку моей ладошки шириной, шустро пробежала к нему.

Потом на лестнице пахло валерьянкой, а моих родителей первый раз вызвали в школу.

О да, еда. То есть школьное питание. Больная тема.

Напомню: моя бабушка гениально готовила. Каждый день. Свежее. Поэтому в школе мне есть, как правило, не хотелось. К тому же вечно давали с собой яблоко или еще чего вкусного.

Но в буфете было одно сокровище — коржики по семь копеек. Ага, песочные, с запахом соды. Отпад! Если бы бабушка увидела, что я их ем… Но, сами понимаете, опасность добавляет вкуса. И, конечно, я и мои дружбаны стояли в очереди за ними.

Став чуть постарше, класса с четвертого примерно, мы уже могли по теплу выскочить в соседний «Красный мак», бывшую дореволюционную греческую кондитерскую, не без умысла открытую напротив женской гимназии. Там делали такую кучу вкусного, что жизни бы не хватило перепробовать все. Но мы старались.

Так, еще об учителях. Это теперь школа без педагога-педофила не имеет права выдавать аттестат, а тогда мы о таком и слыхом не слыхивали. В моей школе были потрясающие Учителя. Их нет уже. Светлая и добрая им память — помню всех.

Поздней осенью 1975 года я решила исправить историческую ошибку в отдельно взятом классе. К этому времени, спасибо бабушке, я уже знала, что такое День тезоименитства государя, молитву о наследнике и все байки женской гимназии.

Вывод о том, что в 1917 году произошла катастрофа, я сделала сама. К тому же, у нас было несколько книг с «ятями», Лермонтов, к примеру, и я их обожала. А потому отдельно взятая контрреволюционерка решила повернуть время вспять и писать с Ъ. При этом я была, хоть и хулиганка, но круглейшая из круглейших отличница. «На рыжей козе не подъедешь», — хвастливо говорил папа.

И вот мой дневник и все тетради украсились Ъ, а на вопрос изумленной «классухи» Тамары Константиновны я ответила, что хочу писать, как по-настоящему правильно.

Как? Как до революции? Почему? Потому что раньше было хорошо и был Государь. И душка-наследник цесаревич. И платья. И балы, ага.

Думаете, учителя побежали в КГБ? Они вызвали моих родителей и засели думать, как выкрутиться. В итоге пострадала, конечно, бабушка. Мама ей сказала, мол, сама навоспитывала,

сама и думай, как уберечь внучку от Сибири. Но героем родительской компании я была долго!

В общем, в школе я проучилась все десять лет, и еще года два, приезжая из университета, заходила туда. Скучала. Даже немного ревновала учителей к новым школьникам. И мы все к ним приходили. Советоваться, просто чаю попить, похвастаться.

А теперь вернемся из милого прошлого в суровое настоящее.

«Армянчики» и другие радости нашего городка

Предположим, сентябрь. Даже его вторая половина. В Москве уже холодно, а в Таганроге самая чудесная пора. Утром прохладно, а днем настоящее жаркое лето.

И на овощных прилавках появляются «бурые» помидоры. Пора делать «армянчики», как их неполиткорректно называют в Таганроге. А едят с огромным удовольствием все: греки, казаки, русские, армяне и евреи.

Не ленясь, отправляйтесь на рынок пораньше. Вам нужны незрелые помидоры розовых сортов и самая свежая зелень — петрушка и кинза. Горький перец и чеснок тоже.

Вернувшись, вымойте помидоры и глубоко надрежьте их «крестом». Зелень и перец вымойте и мелко порубите, очищенный чеснок можно подавить, а можно и нарезать.

Подготовьте вместительную кастрюлю или стеклянную банку. Сгодится и керамический горшок. На дно посуды насыпьте немного зелени. В каждую помидорку, в разрез, вкладывайте щедрую порцию зелени, перца и чеснока и укладывайте тесно слоями.

Когда помидоры закончатся, залейте их теплой соленой водой из расчета 170 г соли на 5 литров. Положите чистую салфетку, поверх — крышку или тарелку, и придавите грузом. Пусть постоят дня 3–4. Периодически промывайте в воде салфетку и снимайте пену.

Затем слейте рассол, доведите до кипения. Помидоры переложите в банки, залейте кипящим рассолом и закройте.

Если не хочется возиться с помидорами, а тянет гулять и гулять по чудесному городу, не корите себя. Лучше идите на Центральный рынок в ряды, где торгуют соленьями. Поверьте, вам будет где разгуляться. Одних соленых баклажанов 5–7 видов. И столько же помидоров, и огурцов, и кабачков, и моркови, и капусты. А еще соленые арбузы, маринованный виноград и груши, и сливы.

Еще здесь продают отличный винегрет. Опробовано, вкусно!

Айва: моя трудная любовь

Поздняя осень — время поганое. Ветреное и хмурое. Но есть в нем один плюс. Айва. Сил нет, как люблю этот фрукт. Особенно в варенье и рагу.

Начнем с рагу.

Рагу с айвой

Как готовить

Знаю, что готовят его из разных сортов мяса: говядина, баранина, свинина и даже курица. Но я больше всего люблю поросячьи ребра или филе утки.

Кроме того, люблю все овощи резать крупными кусками и перед тушением чуть обуглить на раскаленной чугунной сковороде. И никакого жира или воды — все сгрудить в гусятнице и томить часа два в собственном соку.

Обычно в это рагу идет 1 кг нежных мясистых свиных ребрышек, 6–7 картофелин, 1 белая луковица, 1 красный сладкий перец, 2 крупные айвы, соль и перец по вкусу. Впрочем, количество ингредиентов можно подстраивать под собственный вкус.

А к этому делу кусок свежего серого хлеба — круглого такого, чтоб соус подбирать, и рюмка сливянки. Лепота, одним словом.

И вот варенье. Айва с орехами в красной смородине

Среди обязательных, но творчески для моих бабушки и мамы малоинтересных, попадались и рецепты, рассчитанные на праздники, особенные случаи и болезни. Они требовали титанического труда и обладали протяженностью во времени и пространстве. Вот этот, например.

Всякий знает, что айва созревает, даже на юге, к осени. А красная смородина — к середине июля. Иногда даже раньше. А рецепт требует сочетания в одном флаконе и смородины, и айвы.

Моих родственников это не останавливало. Бабушка и мама сначала делали из красной смородины густой сок с сахаром и ставили его в подвал.

Через несколько недель доставали его и заканчивали создание (не побоюсь эпитета) этого замечательного варенья. Его выставляли по праздникам, для дорогих гостей, и в виде утешения, если ребенок заболевал и просил вкусного.

Как готовить

3 кг смородины вымыть, очистить от плодоножек.

Влить 100 мл воды и нагреть на среднем огне.

Варить, пока ягоды не лопнут и не начнут давать сок. Потолочь ягоды и довести до кипения. Кипятить еще 3 минуты, затем снять с огня.

Процедить содержимое через очень мелкое сито. Желательно не особенно отжимать ягоды, чтобы сок был прозрачным. Или проделать процедуру отжимания два раза.

Добавить сахар — на 1 кг сока примерно 700 г сахара, перемешать.

Разлить по чистым банкам и закупорить.

Поставить в холодное место.

Когда появится спелая айва, плоды вымыть, нарезать тонкими лепестками, залить смородиновым соком и варить на очень медленном огне, несколько раз доводя до закипания и отставляя.

В последний раз всыпать обжаренные ядра грецких орехов.

Разлить по банкам. Закупорить.

Употреблять с удовольствием и респектом самим себе.

* * *

Ни разу мне не удалось сварить его так вкусно, как получалось у бабушки. А жаль.

К любому варенью годятся фирменные оладушки моей семьи. Штука простая, дешевая и безотказно вкусная.

Оладушки на теплом кефире

Что нужно
500 мл кефира любой жирности
1 пакетик ванильного сахара
2 ст. л. сахара
2 яйца
около 300 г муки
1 пакетик разрыхлителя
Как готовить

Кефир нагрейте до устойчиво теплого состояния. Можно на плите, можно в микроволновке, в несколько заходов.

В теплом кефире растворите сахар, ваниль, вмешайте яйца. Добавьте муку, все время перемешивая, и под конец — разрыхлитель. Оставьте тесто минут на 5–7 и больше не мешайте. Важно сохранить пузырьки!

На сковороду вылейте 2–3 ложки растительного масла и выкладывайте оладьи ложкой. Сначала жарьте без крышки, а как перевернете оладушки, прикройте сковороду крышкой и жарьте еще 2–3 минуты.

Яблочное изобилие и польский след

С конца августа и до октября на рынке буйство яблок. Не знаю, не могу подсчитать, сколько сортов рассыпано по прилавкам — море! И, конечно, чего только из яблок не делают: варенье и джемы, компоты и маринады. И соусы.

Кстати, маринованные яблоки, сливы, груши и виноград — явный польский след в кухне Таганрога. До революции в нашем городе поляков было много. Помните, в мужской гимназии, к примеру, преподавал папенька Феликса Дзержинского — Эдмунд?

А для польских детей организовали даже собственную школу — столько собралось учеников. Вообще в Таганроге было несколько национальных школ: польская, немецкая, греческая, армянская, еврейская. Убеждена, что родители этих учеников и составили нашу чудесную кухню, подарив городу свои рецепты.

В моей семье традиционно делали на зиму маринованные сливы, груши и виноград кистями. И польский яблочно-луковый соус.

Старинные семейные рецепты. Яблочный соус

Что нужно

1 кг сахара

2,5 кг красного лука

10 крупных красных яблок

250 мл натурального яблочного сока

1 апельсин

400 мл красного сухого вина

1 стебель свежего тимьяна

25 мл бальзамического уксуса

1/2 ч. л. майорана

Как готовить

Лук и яблоки очистить и нарезать небольшими кусочками, с апельсина снять цедру.

Добавить к луку и яблокам сахар, цедру апельсина, залить яблочным соком. Добавить тимьян и майоран.

Довести до кипения и варить 15 минут, постоянно снимая пенку.

Снять с огня и оставить на 30 минут, после чего добавить вино и снова довести до кипения.

Проварить около часа на минимальном огне, помешивая.

За 15 минут перед выключением добавить бальзамико.

Взбить массу в блендере до однородной массы. Разложить в подготовленные чистые банки.

Маринованные виноград и арбуз

Это чисто праздничная заготовка. И очень красивая.

Отберите несколько кисточек светлого винограда. Сорт особого значения не имеет, тут, скорее, важна эстетика блюда.

У нас всегда выбирали сорт «дамские пальчики» или кишмиш.

Маринад для арбузов и винограда

Что нужно

на 2–2,5 кг ягод (арбуз — тоже ягода, виноград — кишмиш без косточек)

1,3 л воды

1 ст. л. сахара

2 ст. л. соли

75 мл 9-процентного уксуса

1 ст. л. сухой горчицы

Как готовить

Виноград вымыть, обобрать от веточек.

Сложить в банку (арбуз нарезать на кусочки).

Приготовить маринад.

Вскипятить воду с сахаром и солью.

Остудить до температуры примерно 30 °С.

Добавить уксус и горчицу.

Залить виноград (арбуз) и оставить на три дня.

И еще один маринад, для консервирования арбуза с чесноком и медом

Что нужно

На одну трехлитровую банку

1,5 кг арбуза

1 головка чеснока

3 ст. л. меда

2 ст. л. соли

2 ст. л. 9-процентного столового уксуса

Как готовить

Неудачный недозрелый арбуз как нельзя лучше подходит для засолки. Достаточно спелый, но не совсем рассыпающийся, тоже вполне годится.

Сложить в банку кусочки арбуза, чеснок и залить 1,5 литрами кипятка. Дать постоять 10 минут и слить воду в кастрюлю. Добавить мед и соль, довести до кипения и залить арбуз, влить уксус.

Если есть, положить сверху чистые листья смородины, закрыть полиэтиленовой крышкой, остудить и убрать в холодильник.

Первая проба — не раньше, чем через месяц.

Представьте себе зимнее застолье и грусть гостей по летнему изобилию. Доведите грусть до состоянии русской тоски и вносите блюдо маринованного винограда. А к нему домашней чачи. И кусок жареного мяса.

Не сомневайтесь, успех вам гарантирован.

Тыквенный пирог с горьким шоколадом

Поверьте, в Таганроге тыкву любят. Чаще всего, конечно, варят тыквенную кашу с рисом, делают манты с тыквой же. Но есть в моем обиходе вот такой рецепт. Проверенный.

Что нужно

Для теста

по 240 г пюре из тыквы, сахара и оливкового масла

3 яйца

ваниль

молотая гвоздика по вкусу

кардамон и бадьян по щепотке

1,5 пакетика разрыхлителя

мука — чтоб тесто было как густая сметана.

И еще можно добавить очищенных тыквенных семечек — для красоты и озорства.

Для ганаша

1,5 стандартных плитки горького шоколада (не менее 70 % какао)

50–70 мл 30–33-процентных сливок

Как готовить

Яйца разделить на белок и желток.

Желток и все остальные ингредиенты смешать и вымешать.

Белок с щепоткой соли взбить в крепкую пену.

Эту смесь понемногу добавлять в тесто.

Вылить в форму и выпекать при 160 °С до золотистого цвета, пробуя пропеченность шпажкой.

Делаем ганаш

Сливки нагреть, но не кипятить.

Шоколад поломать мелко и положить в сливки.

Мешать до однородной массы.

Дать остыть и обмазать выпеченный и остывший, это важно, пирог.

Осень. Море штормит. Год заканчивается.

Замечательное время для долгих уютных вечеров, когда семья собирается за уютным и обильным столом.

Нужно же обсудить, как будем Новый год встречать!

Вспомнить, что придумывали в прошлый раз, какие новые рецепты записаны в заветные книжечки.

Да и вообще, чего сидим? Чай сам себя не выпьет, варенье само себя не съест…